SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:33 AM Page 1

Crock-Pot

Distributed by
Holmes Products (Europe) Ltd
1 Francis Grove
London SW19 4DT
England

Fax: +44 (0)20 8947 8272
Email: info-europe@jardencs.com
Website address: www.jardencs.com
UK - Free phone Customer Service Helpline
– 0800 052 3615

Holmes Products France
1015, Rue du Maréchal Juin
Z.I Vaux - Le - Pénil
77000 Melun – France
Phone: +33 1 64 10 45 80
Fax: +33 1 64 10 02 32

FRANCE - SERVICE CONSOMMATEURS

CE

N° Indigo 0 825 85 85 82

© 2007 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions.
All Rights Reserved.

Printed in P.R.C

9100050001825
SCVI600BSI07MLM1

SCVI600BS-I

Crock-Pot

APPROVED

PROGRAMMABLE STONEWARE SLOW COOKER

INSTRUCTION MANUAL
NOTICE D'UTILISATION
BETRIEBSANLEITUNG
MANUAL DE INSTRUCCIONES
MANUAL DE INSTRUÇÕES
MANUALE D'USO
INSTRUCTIEHANDLEIDING
BRUKSANVISNING
BRUGERVEJLEDNING
NÁVOD K OBSLUZE

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:33 AM Page 3

TABLE OF CONTENT

English	2
Français/French	9
Deutsch/German	16
Español/Spanish	23
Nederlands/Dutch	30
Svenska/Swedish	37
Suomi/Finnish	44
Polski/Polish	51
Italiano/Italian	58
Česky/Czech	65

ENGLISH

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read this manual carefully before using this appliance, as correct use will give the best possible performance.

Retain these instructions for future reference.

MAINS CONNECTION

1. Read these instructions carefully, in conjunction with the illustrations, before using this appliance.
2. Before connecting this appliance, check that the voltage indicated on the rating plate (found on the underside of the appliance) corresponds to the mains voltage in your home.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent.

SAFE POSITIONING

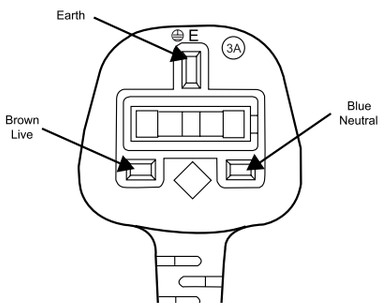
1. DO NOT TOUCH THE HOT SURFACES, USE THE HANDLES OF THE BASE. USE OF AN OVEN GLOVE WHILE HANDLING IS ADVISED.
2. DO NOT expose empty crockery to high heat. Always ensure there is liquid or food inside crockery to prevent potential cracking.
3. To prevent cracking NEVER IMMERSE in water or place under running water if crockery has been left EMPTY on a heated hob or in a heated oven for an extended period of time. Allow to cool down.
4. DO NOT position where it can be touched by children, especially the very young.
5. DO NOT position this appliance directly under an electrical socket.
6. DO NOT use this appliance outdoors.
7. DO NOT immerse the heating unit, cord or plug in water or other liquid.
8. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
9. DO NOT allow the power cord to overhang the edge of the work surface or table.
10. DO NOT use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.
11. Avoid sudden temperature changes such as adding refrigerated foods into a heated pot.
12. Always unplug the appliance from the electrical socket when not in use and before cleaning.
13. Allow the appliance to cool before cleaning and storing.
14. When using this appliance, allow adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during use. CAUTION is required on surfaces where heat may cause a problem. An insulated heat pad is recommended.
15. **THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT USE THE APPLIANCE FOR OTHER THAN THE INTENDED USE.**
16. To prevent potential cracking, NEVER freeze water or water based foods in the ETC stoneware.

FITTING OF A PLUG - FOR U.K. AND IRELAND ONLY

If the plug is not suitable for the socket outlets in your home:

- Please do not attempt to remove plug and replace. This plug is sealed and you can not gain access to the wires.
- In the unlikely event the plug fails, please check fuse and replace with a 3A fuse which needs to be BSI or ASTA approved to the BS13623 standard.

If you still have problem please contact the UK Customer Service helpline on 0800 052 3615



SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:33 AM Page 5

CROCK POT SLOW COOKER FEATURING ETC (EXTREME TEMPERATURE COOKWARE)

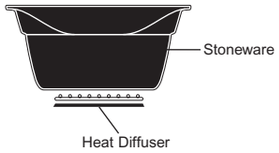
ETC is a special stoneware formulation that can withstand extreme temperature changes, giving you the most versatile and convenient cooking appliance. ETC stoneware is safe to use on hobs*, in conventional and microwave ovens as well as the refrigerator and freezer. (Be sure to read ETC STONEWARE CARE to ensure proper use.) This versatility allows you to prepare foods, slow cook, store leftovers and reheat them all using the same stoneware dish, saving cleaning time. The elegant design allows you to serve from your Crock Pot slow cooker.

***Heat diffuser must be used when cooking on electric hob.**

ETC STONEWARE CARE

WARNING: TO PREVENT DAMAGE TO YOUR ETC STONEWARE, YOU MUST FOLLOW THE SAFEGUARDS BELOW.

1. **ALWAYS use the enclosed HEAT DIFFUSER when cooking on ELECTRIC HOBS or breakage may result.**
2. DO NOT use on HIGH HEAT on hob.
3. DO NOT heat empty stoneware on hob burners. Always ensure there is liquid or food inside the stoneware.
4. ALWAYS begin hob cooking on low heat before increasing to medium or medium low heat.
5. ALWAYS coat bottom of stoneware with a minimum of 2 tablespoons of oil when sautéing or browning on the hob.
6. ALWAYS stir food often when cooking on the hob.
7. NEVER freeze water or water based foods in the stoneware. It may result in cracking of stoneware.
8. DO NOT use metal utensils with the stoneware to protect against scratches.



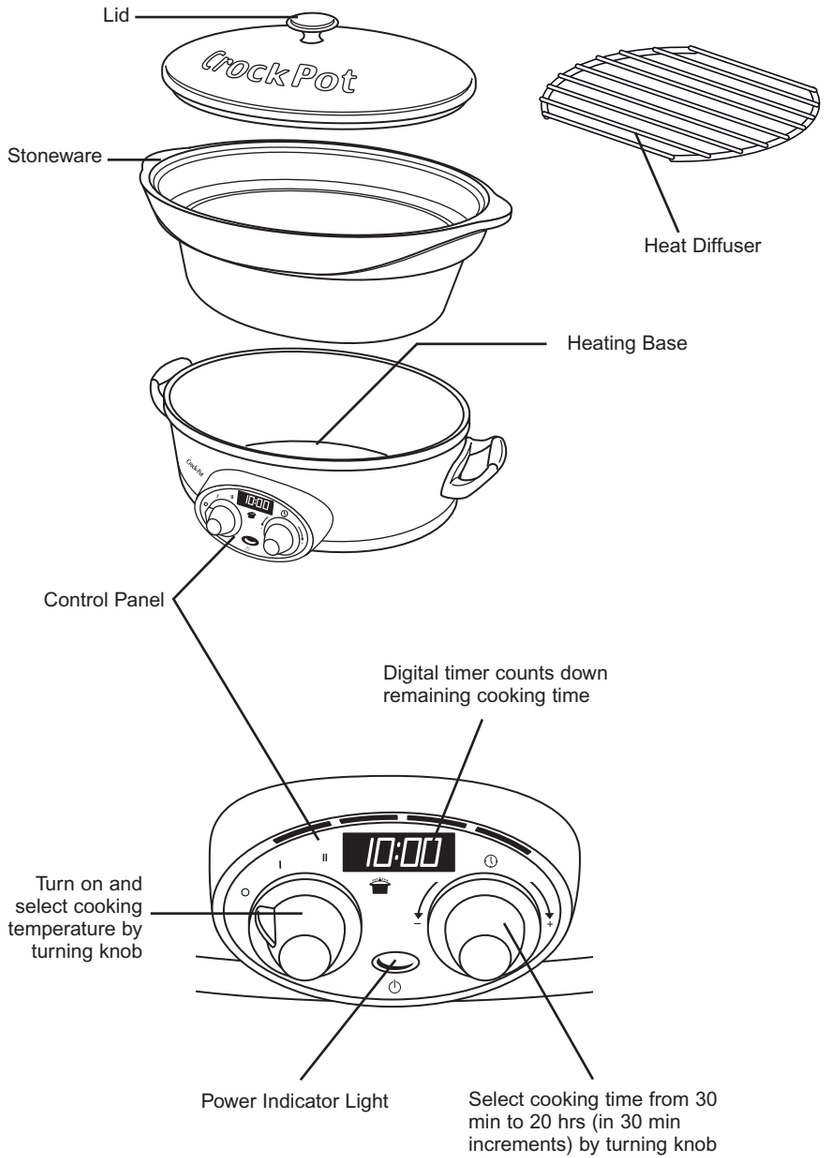
NOTE: Please use with caution when placing your stoneware on a ceramic or smooth glass cook top hob, work surface top or table. Due to the nature of the stoneware, the rough bottom surface may scratch these surfaces if caution is not used.

BEFORE YOU USE YOUR SLOW COOKER

Before you use your slow cooker, wash the lid and stoneware in warm, soapy water and dry thoroughly.

NEVER immerse the heating base in water or any other liquid.

HOW TO USE YOUR SLOW COOKER


Lid
Crock Pot
Stoneware
Heat Diffuser
Heating Base
Control Panel
Digital timer counts down remaining cooking time
10:00
Turn on and select cooking temperature by turning knob
Power Indicator Light
Select cooking time from 30 min to 20 hrs (in 30 min increments) by turning knob

SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:33 AM Page 7

SLOW COOKING

1. Insert slow cooker stoneware into the heating base, place your food into the stoneware, and plug in the unit. Turn the temperature dial to the desired setting. Your slow cooker has three temperature settings. LOW (**I**) is recommended for slow "all-day" cooking. One hour on HIGH (**II**) equals about 1½ to 2 hours on LOW (**I**). WARM ( ) (display on LCD= ✳) is ONLY for keeping already cooked food at the perfect serving temperature until you are ready to eat. DO NOT cook on the WARM ( ) setting. Always cook with the lid on when using your stoneware in the slow cooker heating base.
2. Turn the timer dial to the desired cooking time. The time displays in the panel and starts to count down. The cooking time options range from 30 minutes up to 20 hours, in 30 minute intervals. When the cooking time has completed, the slow cooker automatically shifts to the WARM ( ) setting.
   NOTE: We do not recommend using the WARM ( ) setting for more than 4 hours.
   NOTE: If you do not set the timer, the slow cooker will run at the temperature setting you chose until you turn it off .
3. When cooking is done, turn the temperature dial to OFF (○) and unplug the unit from the outlet. Allow the slow cooker to cool before cleaning it.

ROASTING/BROILING

The slow cooker stoneware can also be used as a traditional roasting pan in your oven.

USAGE NOTES

- If there is a power outage, the food may be unsafe to eat. If you are unaware of how long the power was out, we suggest you discard the food.
- Always cook with the lid on for the recommended time. Do not remove the lid during the first two hours of cooking.
- The removable slow cooker stoneware is ovenproof and microwave safe. Refer to chart below.
- Always use pot holders or oven mitts when handling the stoneware and when moving the slow cooking base. The handles will become hot when in use.
- ALWAYS use a trivet or hot pad underneath the heated stoneware, when placing on tables or countertops.
- Removable stoneware and lid are safe for use on stovetops*, in conventional and microwave ovens, as well as in the refrigerator. NEVER freeze water or waterbased foods in the stoneware.
- Due to the unique manufacturing process of the slow cooker stoneware, you may see variations in the glazed surface. This is normal and does not affect performance.
- Unplug when cooking is done and before cleaning.
- Do not reheat foods in your slow cooker. Use oven, stovetop, or microwave to reheat.

Always use the heat diffuser when cooking on an electric stove.

Part	Dishwasher Safe	Oven Safe	Microwave Safe	Stove Top Safe	Broiler SafeSafe
Lid	Yes	Yes	Yes	Yes	No
Stoneware	Yes	Yes	Yes	** Yes	Yes

* The heat diffuser must be used when cooking on electric stovetops (coil or ceramic).
** Place the stoneware on one of the large burners on Low or Medium settings only.

HOW TO CLEAN YOUR SLOW COOKER

- ALWAYS turn off your slow cooker, unplug it from the electrical outlet, and allow it to cool before cleaning.
- The lid and slow cooker stoneware can be washed in the dishwasher or with hot, soapy water. Do not use abrasive cleaning compounds or scouring pads. A cloth, sponge, or rubber spatula will usually remove any residue.
  To remove water spots and other stains, use a non-abrasive cleaner or vinegar.
- The lid will not withstand sudden temperature changes. Do not wash the lid with cold water when it is hot.
- The outside of the heating base may be cleaned with a soft cloth and warm, soapy water. Wipe dry. Do not use abrasive cleaners.
  CAUTION: Never immerse the heating base in water or other liquid.

HINTS AND TIPS

HINTS AND TIPS

- If you are converting a recipe that calls for uncooked noodles, macaroni, or pasta, cook them on the stovetop just until slightly tender before adding to slow cooker.
- If you are converting a recipe that calls for cooked rice, stir in raw rice with other ingredients; add 60 ml extra liquid per 60 ml of raw rice. Use long grain converted rice for best results in all-day cooking.

BEANS

- Beans must be softened completely before combining with sugar and/or acidic foods. Sugar and acid have a hardening effect on beans and will prevent softening.
- Dried beans, especially red kidney beans, should be boiled before adding to a recipe. Cover the beans with three times their volume of unsalted water and bring to a boil. Boil 10 minutes, reduce heat, cover and allow to simmer 1½ hours or until beans are tender. Soaking in water, if desired, should be completed before boiling. Discard water after soaking or boiling.
- Fully cooked canned beans may be used as a substitute for dried beans.

VEGETABLES

- Many vegetables benefit from slow cook times and low temperatures and are able to develop their full flavor. They tend not to overcook in your slow cooker as they might in your oven or on your stovetop.
- When cooking recipes with vegetables and meat, place the vegetables in the stoneware before the meat. Vegetables usually cook slower than meat in the slow cooker.
- Place vegetables near the sides or bottom of the stoneware to facilitate cooking. Stir in chopped or sliced vegetables with other ingredients.
- Because eggplant has a very strong flavor, you should parboil or sauté the eggplant before adding it to the slow cooker.

LIQUIDS

- It is not necessary to use more than 120 to 240 ml liquid in most instances since juices in meats and vegetables are retained more in slow cooking than in conventional cooking.
- When converting conventional cooking recipes to slow cooking recipes, use about half of the recommended amount of liquids, except in recipes that contain uncooked rice or pasta.

MILK

- Milk, cream, and sour cream break down during extended cooking. When possible, add during last fifteen minutes to half hour of cooking, until just heated through.
- Condensed soups may be substituted for milk and can cook for extended times.

SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:33 AM Page 9

SOUPS

- Some soup recipes call for 1.9 to 2.8 litres of water. Add other soup ingredients to the slow cooker first; then add water only to cover. If thinner soup is desired, add more liquid at serving time.
- If milk-based soup recipes have no other liquid for initial cooking, add 240 or 480 ml water. Since milk, cream or sour cream will break down if heated above boiling point, carefully stir them in at end of cooking cycle.

MEATS

- For meats, trim fats, wipe or rinse well, and pat dry with paper towels. Browning meat in a separate skillet or broiler allows fat to be drained off before slow cooking and also adds greater depth of flavor to dish.
- Larger roasts, chickens, and hams are the perfect size for your slow cooker. Select boneless roasts or hams ranging from 1.4 to 2.7 kg.
- Bone-in cuts like ribs, loin cuts, or turkey pieces fit easily and cook well in your slow cooker. Cook turkey legs, thighs, and breasts, up to 2.7 kg.
- If you select a smaller roast, alter the amount of vegetables or potatoes so that the stoneware is ½ to ¾ full.
- Always remember, the size of the meat and the recommended cook time are just estimates. The exact weight of a roast that can be cooked in the slow cooker will depend upon the specific cut, meat configuration, and bone structure.
- Cut meat into smaller pieces when cooking with precooked beans, fruit, or lighter vegetables such as mushrooms, diced onion, eggplant, or finely minced vegetables. This will enable food to cook at the same rate.
- Lean meats such as chicken or pork tenderloin will cook faster than meats with more connective tissue and fat such as beef chuck or pork shoulder.
- Meat should be positioned so that it rests in the stoneware and does not touch the lid.
- If you are cooking frozen meats (such as roasts or chickens), you must first add at least 1 cup of warm liquid. The liquid will act as a “cushion” to prevent sudden temperature changes. For most recipes containing cubed frozen meat, cook meats an additional 4 hours on LOW or 2 hours on HIGH. For large cuts of frozen meat, it may take much longer to defrost and tenderize.

FISH

- Fish cooks quickly and should be added at the end of the cooking cycle, during last fifteen minutes to hour of cooking.

SPECIALTY DISHES

- Specialty dishes, such as stuffed chops or steak rolls, stuffed cabbage leaves, stuffed peppers, or baked apples can be arranged in a single layer so they cook easily and serve attractively.

HERBS

- Fresh herbs add flavor and color when added at the end of the cooking cycle but for dishes with shorter cook times, hearty, fresh herbs such as rosemary and thyme hold up well. If added at beginning, many fresh herbs’ flavor will dissipate over long cook times. Ground and/or dried herbs and spices work well in slow cooking and may be added at beginning, but use sparingly and taste at end of cook cycle and correct seasonings including salt and pepper. The flavor power of all herbs and spices can vary greatly depending on their particular strength and shelf life and so it is always recommended to taste and adjust seasonings just before serving.

GUARANTEE

PLEASE KEEP YOUR RECEIPT AS THIS WILL BE REQUIRED FOR ANY CLAIMS UNDER THIS GUARANTEE.

- This product is guaranteed for 2 years.
- In the unlikely event of breakdown, please take it back to the place of purchase, with your till receipt and a copy of this guarantee.
- The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights which are not affected by this guarantee.
- Holmes Products Europe undertakes within the specific period, to repair or replace free of charge, any part of the appliance found to be defective provided that:
  - We are promptly informed of the defect.
  - The appliance has not been altered in any way or subjected to misuse or repair by a person other than a person authorised by Holmes Products Europe.
- No rights are given under this guarantee to a person acquiring the appliance second hand or for commercial or communal uses.
- Any repaired or replaced appliance will be guaranteed on these terms for the remaining portion of the guarantee.

THIS PRODUCT IS MANUFACTURED TO COMPLY WITH THE E.E.C. DIRECTIVES 73/23/EEC, 2004/108/EC and 98/37/EEC.

Waste electrical products should not be disposed of with Household waste.
Please recycle where facilities exist.
Check on the following website for further recycling and WEEE information:
www.jardencs.com or e-mail: info-europe@jardencs.com.

SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:33 AM Page 11

FRANÇAIS

IMPORTANT CONSIGNES DE SECURITE

Veuillez lire ce manuel avec attention avant d'utiliser cet appareil. Il est essentiel de respecter ces instructions pour obtenir les meilleurs résultats.
Conservez ces instructions comme références à l'avenir.

BRANCHEMENT SUR L'ALIMENTATION DU SECTEUR

1. Lire ces instructions avec attention avant d'utiliser cet appareil.
2. Avant de brancher cet appareil sur l'alimentation du secteur, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque (sous l'appareil) correspond bien à la tension du secteur de votre résidence.
3. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son distributeur agréé.

CHOISIR UN EMPLACEMENT SÛR POUR SON UTILISATION

1. NE PAS TOUCHER LES SURFACES CHAUDES, UTILISER LES POIGNÉES DE LA BASE. UTILISER DES MITAINES DE FOUR POUR PORTER L'APPAREIL.
2. NE PAS exposer les pièces de vaisselle vides à des températures élevées. Toujours s'assurer que les pièces de vaisselle contiennent du liquide ou des aliments pour éviter leur fendillement.
3. Pour éviter le fendillement, NE JAMAIS IMMERGER les pièces de vaisselle dans l'eau ni les laver à l'eau courante si elles sont restées VIDES sur une plaque de cuisson chauffée ou dans un four chauffé pendant une période prolongée. Laisser refroidir.
4. NE PAS poser cet appareil à portée des enfants en particulier en bas âge.
5. NE PAS poser cet appareil directement en dessous d'une prise électrique.
6. NE PAS utiliser cet appareil en plein air.
7. NE PAS immerger l'élément chauffant ou la prise de courant dans l'eau ou tout autre liquide.
8. Il faudra faire très attention en déplaçant l'appareil lorsqu'il contient un liquide chaud.
9. NE PAS laisser le fil électrique pendre sur le bord du comptoir ou de la table.
10. NE PAS utiliser de produits abrasifs, de nettoyants caustiques ou de nettoyants pour fours pour nettoyer cet appareil.
11. Éviter tous changements soudains de température comme d'ajouter des aliments réfrigérés dans la mijoteuse chaude.
12. L'appareil doit toujours etre débranché de l'alimentation électrique avant tout néttoyage.
13. Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer et de le ranger.
14. Laisser suffisamment d'espace au-dessus et tout autour de cet appareil en cours de fonctionnement pour permettre la circulation de l'air. Ne pas laisser cet appareil toucher les rideaux, le revêtement mural, les vêtements, les torchons ou autres matériaux inflammables en cours d'utilisation. **FAIRE ATTENTION** sur les surfaces sensibles où la chaleur peut causer un problème. Il est recommandé d'utiliser un dessous de plat résistant à la chaleur.
15. **N'UTILISER CET APPAREIL EXCLUSIVEMENT QUE POUR LA CUISINE. NE PAS UTILISER CET APPAREIL POUR DES APPLICATIONS AUTRES QUE CELLES POUR LESQUELLES IL A ÉTÉ CONÇU.**
16. Pour éviter le fendillement, ne JAMAIS CONGELER d'eau ou d'aliments à base d'eau dans une cocotte en grès ETC.

CROCK POT MIJOTEUSE AVEC ETC (EXTREME TEMPERATURE COOKWARE - COCOTTE EN GRÈS SUPPORTANT LES TEMPÉRATURES EXTRÊMES)

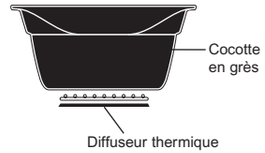
ETC offre une formule de cocotte en grès spéciale pouvant supporter les variations extrêmes de la température, mettant ainsi à votre portée les appareils de cuissons les plus polyvalents et pratiques. La cocotte en grès ETC peut être utilisée sans risque sur les plaques de cuisson*, dans les fours traditionnels ou à micro-ondes, ainsi qu'au réfrigérateur et au congélateur. (Veuillez lire le manuel d'ENTRETIEN DE LA COCOTTE EN GRÈS ETC pour en assurer la bonne utilisation.) Cette polyvalence vous permet de préparer vos mets, à feu doux, de conserver les restes et de les réchauffer dans la même cocotte en grès sans lavage. Cette conception élégante vous permet de servir directement à partir de votre mijoteuse Crock Pot.

***Lorsque vous cuisinez sur une plaque de cuisson électrique, il est impératif d'utiliser le diffuseur thermique.**

ENTRETIEN DE LA COCOTTE EN GRÈS ETC

AVERTISSEMENT : POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER VOTRE COCOTTE EN GRÈS ETC, VEUILLEZ SUIVRE LES CONSIGNES DE SECURITÉ SUIVANTES :

1. **TOUJOURS utiliser le DIFFUSEUR THERMIQUE inclus dans l'appareil lorsque vous cuisinez sur des PLAQUES DE CUISSON ÉLECTRIQUES, sinon l'appareil pourrait craquer.**
2. NE PAS utiliser l'appareil sur une plaque de cuisson à HAUTE TEMPÉRATURE.
3. NE PAS chauffer la cocotte en grès vide sur des brûleurs de plaques de cuisson. Toujours s'assurer de la présence d'un liquide ou d'aliments à l'intérieur de la cocotte en grès.
4. TOUJOURS commencer la cuisson sur les plaques à une température basse pour ensuite passer à une température moyenne ou moyenne basse.
5. TOUJOURS enduire le fond de la cocotte en grès d'un minimum de 2 cuillères à soupe d'huile avant de faire revenir ou saisir les aliments sur la plaque.
6. TOUJOURS remuer les aliments lorsque vous cuisinez sur une plaque de cuisson.



7. Ne JAMAIS congeler d'eau ou d'aliments à base d'eau dans la cocotte en grès. Cela risquerait de la faire craquer.
8. NE PAS utiliser d'ustensiles métalliques avec la cocotte en grès pour éviter les rayures.

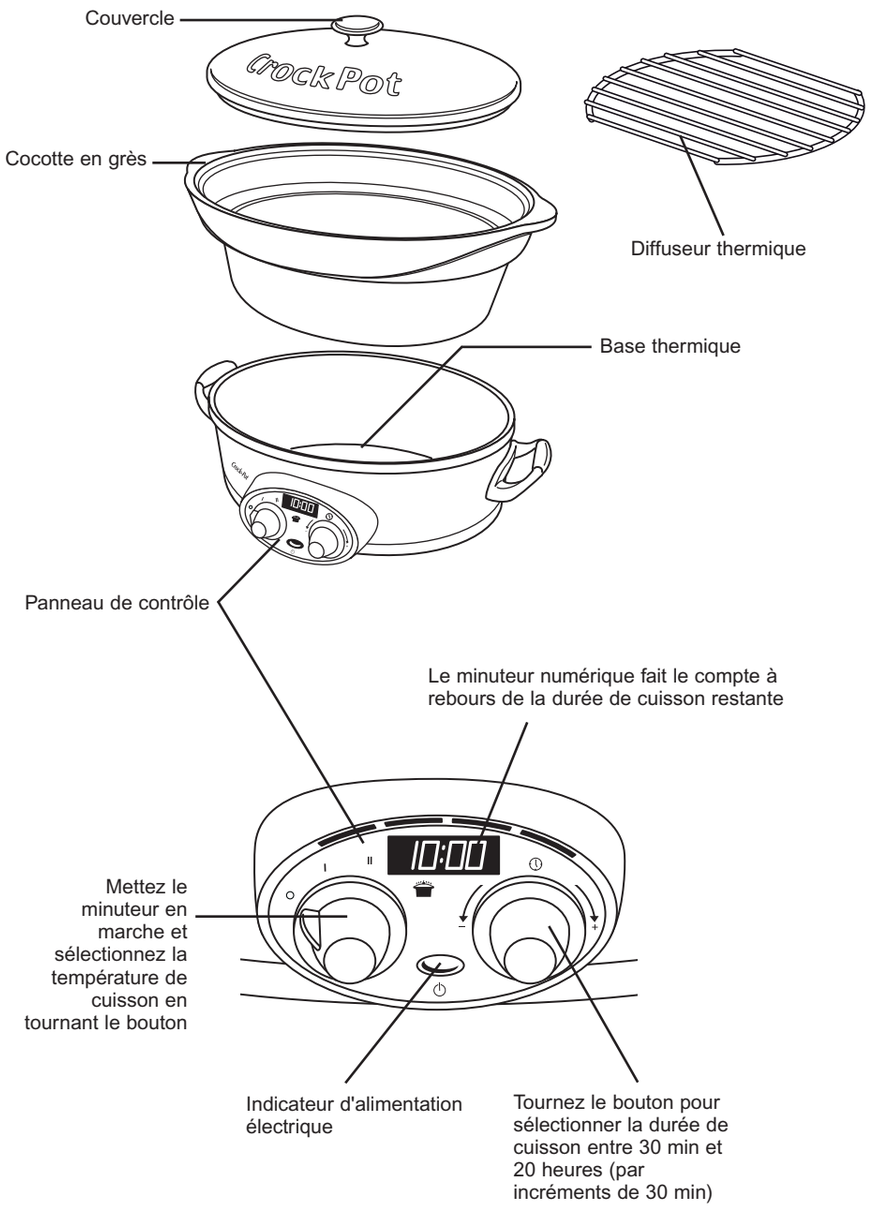
REMARQUE : Soyez prudent quand vous déposez la cocotte en grès sur une plaque de cuisson, un comptoir ou une table dont la surface est en céramique ou en verre fin. Si vous ne prenez pas garde, la surface brute du dessous de la cocotte en grès pourrait rayer ces surfaces.

AVANT D'UTILISER VOTRE MIJOTEUSE

Avant d'utiliser votre mijoteuse, lavez le couvercle et la cocotte en grès avec de l'eau tiède savonneuse et séchez-la soigneusement.
N'immergez JAMAIS la base thermique dans l'eau ou dans d'autres liquides.

SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:33 AM Page 13

COMMENT UTILISER VOTRE MIJOTEUSE


Couvercle
Crock Pot
Cocotte en grès
Diffuseur thermique
Base thermique
Panneau de contrôle
Le minuteur numérique fait le compte à rebours de la durée de cuisson restante
10:00
Mettez le minuteur en marche et sélectionnez la température de cuisson en tournant le bouton
Indicateur d'alimentation électrique
Tournez le bouton pour sélectionner la durée de cuisson entre 30 min et 20 heures (par incréments de 30 min)

CUISSON LENTE

1. Insérer la cocotte en grès de la mijoteuse dans la base thermique, ajouter les aliments et brancher l'appareil. Régler le sélecteur de température à la température désirée. Votre mijoteuse dispose de trois réglages de la température. LOW (BASSE [**I**]) est recommandé pour une cuisson lente qui dure toute la journée. Une heure sur HIGH (FORTE [**II**]) équivaut à environ 1 heure à 2 heures sur LOW (BASSE [**I**]). WARM (MOYENNE [☕]) (affichée sur ACL= ✳) est utilisé UNIQUEMENT si vous voulez préserver la température des aliments déjà cuits jusqu'à ce que vous soyez prêts à sevir. NE cuisinez PAS sur le réglage WARM (MOYENNE [☕]). Toujours placer le couvercle sur la cocotte en grès lorsque vous l'utilisez sur la base thermique de la mijoteuse.
2. Régler la minuterie à la durée de cuisson désirée. La durée s'affiche sur le panneau et le compte à rebours commence. Les durées de cuisson varient entre 30 minutes et 20 heures, par incréments de 30 minutes. Une fois la durée de cuisson terminée, la mijoteuse passe automatiquement au réglage WARM (MOYENNE [☕]).
   REMARQUE : Il est déconseillé d'utiliser le réglage WARM (MOYENNE [☕]) pendant plus de 4 heures.
   REMARQUE : Si vous ne réglez pas la minuterie, la mijoteuse fonctionnera au réglage de la température que vous avez choisi jusqu'à ce que vous l'arrêtiez.
3. Une fois la cuisson terminée, mettre le régleur de température en position OFF (ARRET [○]) et débrancher l'appareil de la prise murale. Laisser la mijoteuse refroidir avant de la nettoyer.

RÔTISSAGE/GRILLAGE

La cocotte en grès de la mijoteuse peut également servir de plat de rôtissoire traditionnelle dans votre four.

NOTE D'UTILISATION

- En cas de panne d'électricité lors de la cuisson, les aliments pourraient devenir nuisibles à la santé. Si vous ne savez pas combien de temps la panne a duré, débarrassez-vous des aliments.
- Cuisinez toujours avec le couvercle en place pendant la durée recommandée. Ne retirez pas le couvercle durant les deux premières heures de cuisson.
- La cocotte en grès amovible de la mijoteuse résiste au four traditionnel et à micro-ondes. Se reporter au tableau ci-dessous.
- Toujours utiliser les mitaines de four pour porter la cocotte en grès et déplacer la base de cuisson lente. Les poignées deviennent chaudes lors de la cuisson.
- TOUJOURS placer un dessous de plat ou un carré de tissu isolant sous la cocotte en grès chaude quand vous la posez sur une table ou un comptoir.
- La cocotte en grès et le couvercle amovibles peuvent être utilisés sans risque sur les cuisinières*, dans les fours, traditionnels ou à micro-ondes, ainsi qu'au réfrigérateur. NE JAMAIS congeler d'eau ou d'aliments à base d'eau dans la cocotte en grès.
- Etant donnée la fabrication unique en son genre de la cocotte en grès de la mijoteuse, il se peut que vous voyiez des variations au niveau de la surface émaillée. Ceci est normal et n'affecte pas la performance.
- Débrancher l'appareil une fois la cuisson terminée et avant de le nettoyer.
- Ne pas réchauffer les aliments dans votre mijoteuse. Utiliser le four, la cuisinière ou le four à micro ondes pour réchauffer.

Toujours utiliser le diffuseur thermique si vous cuisinez sur une cuisinière électrique.

Pièce	Résiste au lave-vaisselle	Résiste au four	Résiste au four à micro ondes	Résiste à la cuisinière	Résiste à la rôtissoire
Couvercle	Oui	Oui	Oui	Oui	Non
Cocotte en grès	Oui	Oui	Oui	** Oui	Oui

* Il faut utiliser le diffuseur thermique lorsque vous cuisinez sur des cuisinières électriques (par résistance ou céramiques).

** Placer la cocotte en grès sur l'un des gros brûleurs uniquement sur Low (Basse) ou Medium (Moyenne).

SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:33 AM Page 15

COMMENT NETTOYER VOTRE MIJOTEUSE

- TOUJOURS arrêter la mijoteuse, la débrancher de la prise électrique et la laisser refroidir avant de la nettoyer.
- Le couvercle et la cocotte en grès vont au lave-vaisselle ; ils peuvent aussi être lavés avec de l'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser des produits nettoyants ou des tampons à récurer abrasifs. Nettoyer les résidus avec un chiffon, une éponge ou une spatule en plastique.
  Pour retirer les taches d'eau ou autres, utiliser un nettoyant non abrasif ou du vinaigre.
- Le couvercle ne supporte pas les changements soudains de température. Ne pas laver le couvercle avec de l'eau froide quand il est chaud.
- L'extérieur de la base thermique peut être lavé à l'aide d'un chiffon doux et d'eau tiède savonneuse. Essuyez-le pour le sécher. Ne pas utiliser des produits nettoyants abrasifs.
  ATTENTION : N'immergez jamais la base thermique dans l'eau ou tout autre liquide.

ASTUCES ET CONSEILS

ASTUCES ET CONSEILS

- Si une recette prévoit de faire cuire des nouilles, des macaronis ou des pâtes crues, il faut les faire cuire sur la cuisinière jusqu'à ce qu'elles deviennent légèrement tendres avant de les ajouter à la mijoteuse.
- Pour le riz cru, il suffit de le mélanger avec les autres ingrédients. Ajouter 60 ml de liquide en plus pour chaque quantité de 60 ml de riz cru. Utiliser le riz étuvé à grains longs pour de meilleurs résultats dans la cuisson lente qui dure toute une journée.

LES HARICOTS

- Il faut faire ramollir complètement les haricots avant d'ajouter du sucre et/ou des ingrédients acides. Le sucre et les acides ont pour effet de durcir les haricots et de les empêcher de se ramollir.
- Les haricots secs, en particulier les haricots rouges doivent être cuits à l'eau avant de les ajouter à la recette. Couvrir les haricots de 3 fois leur volume d'eau non salée et amener à ébullition. Laisser bouillir pendant 10 minutes, réduire la chaleur, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 1½ heures ou jusqu'à ce que les haricots soient attendris. On peut au besoin laisser tremper les haricots dans l'eau avant de les faire cuire. Jeter l'eau après la trempe ou la cuisson.
- Les haricots mis en conserve entièrement cuits peuvent être utilisés à la place des haricots secs.

LES LÉGUMES

- Une cuisson à feu doux permet à de nombreux légumes de libérer tous leurs arômes. Dans la mijoteuse, les légumes ne cuisent pas trop comme c'est souvent le cas dans le four ou sur la cuisinière.
- Si la recette comprend une combinaison de légumes et de viande, déposer les légumes avant la viande dans la cocotte en grès. Les légumes prennent souvent plus de temps à cuir dans la mijoteuse que les viandes.
- Déposer les légumes près des côtés ou au fond de la cocotte en grès pour faciliter leur cuisson. Mélanger les légumes coupés en morceaux ou en tranches avec le reste des ingrédients.
- Etant donné leur arôme fort, les aubergines doivent être blanchies ou sautées avant d'être ajoutées à la mijoteuse.

LIQUIDES

- Dans la plupart des cas, il n'est pas nécessaire d'utiliser une quantité de liquide supérieure à 120 à 240 ml puisque la cuisson en mijoteuse conserve une plus grande quantité des jus naturels de la viande et des légumes que la cuisson conventionnelle.
- Lorsque vous adaptez des recettes de cuisson traditionnelles à la mijoteuse, utilisez la moitié de la quantité de liquide spécifiée dans les recettes, sauf dans les recettes qui contiennent du riz ou des pâtes crues.

LE LAIT

- Le lait, la crème aigre et la crème ont tendance à se séparer pendant une cuisson prolongée. Il faudra, dans la mesure du possible, les ajouter lors des quinze à trente dernières minutes de la cuisson, juste le temps de les réchauffer.
- Les soupes condensées peuvent servir de substitut et cuire pendant de longues périodes.

SOUPES

- Certaines recettes de soupes exigent 1,9 à 2,8 litres d'eau. Ajouter les autres ingrédients de la soupe dans la mijoteuse, puis ajouter de l'eau juste pour les couvrir. Pour une soupe moins épaisse, ajouter plus de liquide au moment de servir.
- Si la soupe est à base de lait sans autre liquide pour commencer la préparation, ajouter 240 à 480 ml d'eau. Etant donné que le lait, la crème aigre et la crème ont tendance à se séparer quand ils sont chauffés au-delà de la température d'ébullition, il faudra les ajouter à la fin de la cuisson.

LES VIANDES

- Couper le gras, essuyer ou bien rincer, puis assécher en tapotant avec une serviette en papier. La viande saisie séparément dans un poêlon ou un grilloir permet d'éliminer le gras avant de faire cuire dans la mijoteuse et ajoute également plus d'arômes au plat.
- La taille des gros rôtis, des poulets et des jambons est idéale pour la mijoteuse. Choisir les rôtis ou les jambons désossés pesant entre 1,4 et 2,7 kg.
- Les coupes de viandes avec os tels que les côtes, les coupes de longe ou les morceaux de dindes tiennent aisément et cuisent bien dans votre mijoteuse. Vous pouvez faire cuire les pattes, les cuisses et les blancs de dindes pesant jusqu'à 2,7 kg.
- Pour faire cuire un rôti plus petit, changer la quantité de légumes ou de pommes de terres d'une manière à ce que la cocotte en grès soit remplie à moitié ou aux fl.
- Toujours se rappeler que la taille de la viande et la durée de cuisson recommandée sont des estimations. Le poids exact du rôti que vous pouvez faire cuire dans la mijoteuse dépend de la coupe, de la forme des morceaux de viande et de la structure osseuse du rôti.
- Découper la viande en plus petits morceaux pour les faire cuire avec des haricots précuits, des fruits ou des légumes plus légers comme les champignons, les oignons coupés en dés, les aubergines ou les légumes finement hachés. Les aliments cuiront ainsi à la même vitesse.
- Les viandes maigres comme le poulet ou les filets de porc cuisent plus rapidement que les viandes ayant plus de tissus conjonctifs et de graisse tels que les épaules de bœufs ou de porcs.
- Il faut positionner la viande de façon à ce qu'elle repose dans la cocotte en grès et qu'elle ne touche pas le couvercle.
- Pour faire cuire des viandes congelées (comme des rôtis ou du poulet), il faut tout d'abord ajouter au moins 1 tasse de liquide chaud. Le liquide agit comme un " coussin " et empêche les variations de températures soudaines. Pour la plupart des recettes contenant des cubes de viande congelés, laisser cuire la viande pendant 4 heures supplémentaires sur LOW (BASSE) ou 2 heures sur HIGH (FORTE). Il est possible que les grosses coupes de viande congelées prennent plus de temps pour décongeler et s'attendrir.

LE POISSON

- Le poisson cuit rapidement et il convient de l'ajouter entre quinze minutes et une heure avant la fin de la cuisson.

PLATS DE SPÉCIALITÉ

- Les plats de spécialité, tels que les morceaux de viandes fourrés, les feuilles de choux fourrées, les poivrons fourrés ou les pommes cuites au four peuvent être placés sur une seule couche pour qu'ils cuisent facilement et aient une belle présentation.

LES HERBES

- Les herbes fraîches procurent du goût et de la couleur quand elles sont ajoutées à la fin de la cuisson mais pour les plats nécessitant une cuisson rapide, les herbes fraîches appétissantes telles que le romarin et le thym résistent bien. Si elles sont ajoutées au début, de nombreuses herbes fraîches ont tendance à perdre leur goût quand la cuisson est longue. Les herbes et les épices moulues et/ou sèches conviennent bien lors d'une cuisson courte et peuvent être ajoutées au début. Mais, il faudra les utiliser modérément et goutter à la fin de la cuisson afin de rectifier l'assaisonnement notamment en sel et poivre. Le pouvoir des arômes des herbes et des épices varie beaucoup selon leur force particulière et leur durée de conservation. C'est pourquoi, il est toujours recommandé de goutter et de rectifier l'assaisonnement avant de servir.

SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:33 AM Page 17

GARANTIE

VEUILLEZ VOUS ASSURER DE CONSERVER VOTRE REÇU QUI SERA REQUIS POUR TOUTE RÉCLAMATION AU TITRE DE CETTE GARANTIE.

- Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat.
- Dans le cas peu probable d'une panne, veuillez le rapporter au magasin où vous l'avez acheté avec votre ticket de caisse et une copie de cette garantie.
- Vos droits statutaires ne sont aucunement affectés par cette garantie.
- La garantie engage Holmes Products Europe à réparer ou à remplacer gratuitement, toute pièce de l'appareil qui se révèle défectueuse sous réserve que:
  - Nous soyons prévenus rapidement du défaut de fabrication.
  - L'appareil n'ait pas été altéré de quelque manière que ce soit ou ait été utilisé abusivement ou réparé par une personne autre qu'une personne agréée par Holmes Products Europe.
- Cette garantie n'étend aucun droit à toute personne acquérant l'appareil d'occasion ou pour un usage commercial ou communal.
- Si l'appareil est réparé ou remplacé sous la garantie vos droits sont conservés pour la partie restante de cette garantie.

CE PRODUIT EST MANUFACTURÉ EN CONFORMITÉ AVEC LES NORMES DES DIRECTIVES 73/23/EEC et 2004/108/EC DE L'UNION EUROPÉENNE.

Les produits électriques usagés ne doivent pas être mélangés aux déchets ménagers. Veuillez recycler si vous en avez la possibilité. Visitez le site suivant pour des informations sur le recyclage et la mise au rebut: www.jardencs.com; ou envoyez un courrier électronique à info-europe@jardencs.com

DEUTSCH

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie sich vor Inbetriebnahme dieses Geräts dieses Benützerhandbuch sorgfältig durch, da korrekte Bedienung die bestmögliche Leistung sicherstellt.
Heben Sie diese Anleitung für zukünftige Fragen auf.

NETZANSCHLUSS

1. Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Geräts diese Anleitungen gemeinsam mit den Illustrationen sorgfältig durch.
2. Bevor Sie dieses Gerät anschließen, überprüfen Sie, ob die Spannung auf dem Geräteschild (an der Unterseite des Geräts) der Netzspannung in Ihrem Haus entspricht.
3. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seiner Kundendienststelle ersetzt werden.

SICHERES AUFSTELLEN DES GERÄTS

1. BERÜHREN SIE KEINE HEISSEN OBERFLÄCHEN – VERWENDEN SIE DIE HANDGRIFFE AM SOCKEL. ZUR HANDHABUNG WERDEN TOPFHANDSCHUHE EMPFOHLEN.
2. Setzen Sie leeres Steinzeug KEINER hohen Hitze aus. Achten Sie stets darauf, dass sich Flüssigkeit oder Speisen im Steinzeug befinden, um eventuellem Reißen vorzubeugen.
3. Um dem Reißen vorzubeugen, NIEMALS in Wasser EINTAUCHEN oder unter laufendes Wasser halten, wenn sich das Steinzeug längere Zeit LEER auf einem heißen Kochfeld oder in einem aufgeheizten Ofen befand. Zuerst abkühlen lassen.
4. Für Kinder, v.a. Kleinkinder, unzugänglich aufstellen.
5. Gerät NICHT direkt unterhalb einer Steckdose aufstellen.
6. Gerät NICHT im Freien verwenden.
7. Heizeinheit des Geräts, Kabel oder Stecker NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
8. Besondere Vorsicht walten lassen, wenn ein Gerät mit heißen Flüssigkeiten transportiert wird.
9. Lassen Sie das Netzkabel NICHT über den Rand der Arbeitsplatte oder des Tisches hängen.
10. KEINE scharfen Scheuermittel, ätzenden Reiniger oder Backofenreiniger zum Reinigen des Geräts verwenden.
11. Plötzliche Temperaturschwankungen vermeiden, z.B. beim Einfüllen gekühlter Speisen in einen vorgeheizten Topf.
12. Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist bzw. vor dem Reinigen stets durch Ausstecken von der Stromquelle trennen.
13. Gerät vor Reinigung und Aufbewahrung immer abkühlen lassen.
14. Bei Gebrauch dieses Geräts muss über dem Gerät und an den Seiten ausreichend Raum zur Luftzirkulation gelassen werden. Das Gerät darf während des Gebrauchs nicht mit Vorhängen, Tapeten, Kleidung, Geschirrtüchern oder anderen brennbaren Materialien in Berührung kommen. VORSICHT bei Gebrauch auf nicht hitzefesten Oberflächen. Es wird empfohlen, eine Isolierunterlage zu verwenden.
15. **DIESES GERÄT EIGNET SICH AUSSCHLIESSLICH FÜR HAUSHALTSZWECKE. ES DARF NICHT FÜR ANDERE ZWECKE VERWENDET WERDEN.**
16. Um gegen mögliches Reißen vorzubeugen, NIEMALS Wasser oder auf Wasser basierende Speisen im ETC-Steinzeug einfrieren.

SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:33 AM Page 19

CROCK POT SLOW COOKER MIT ETC (EXTREME TEMPERATURE COOKWARE)

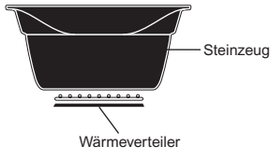
ETC ist eine spezielle Steinzeug-Materialzusammensetzung, die extremen Temperaturänderungen widersteht und Ihnen dadurch das vielseitigste und zweckdienlichste Kochgerät zur Verfügung stellt. Das ETC-Steinzeug kann auf Kochfeldern*, in herkömmlichen Backöfen, in der Mikrowelle oder im Kühl- oder Gefrierschrank sicher verwendet werden. (Lesen Sie unbedingt den Abschnitt “ETC STEINZEUGPFLEGE“, um eine sachgerechte Anwendung zu gewährleisten.) Durch diese Vielseitigkeit können Sie im selben Steinzeug Speisen vorbereiten, langsam garen, Reste aufbewahren und wieder aufwärmen, was Ihnen Reinigungszeit erspart. Das elegante Design erlaubt es Ihnen, direkt aus Ihrem Crock Pot Slow Cooker zu servieren.

*** Beim Kochen auf einem elektrischen Kochfeld muss ein Wärmeverteiler verwendet werden.**

ETC STEINZEUGPFLEGE

WARNHINWEIS: UM SCHÄDEN AN IHREM ETC STEINZEUG VORZUBEUGEN, MÜSSEN SIE NACHFOLGENDE SICHERHEITSHINWEISE EINHALTEN.

1. **Verwenden Sie IMMER den enthaltenen WÄRMEVERTEILER, wenn Sie auf einem ELEKTRISCHEN KOCHFELD kochen, oder es können Bruchschäden entstehen.**
2. Verwenden Sie KEINE HOHE HITZE auf Ihrem Kochfeld.
3. Erhitzen Sie leeres Steinzeug NICHT auf Gasherdbrennern. Achten Sie stets darauf, dass sich Flüssigkeit oder Speisen im Steingut befinden.
4. Beginnen Sie auf dem Kochfeld IMMER mit niedriger Hitze, bevor Sie auf mittlere oder mittel-niedrige Hitze erhöhen.
5. Beschichten Sie den Steinzeugboden IMMER mit mindestens 2 Esslöffeln Öl, wenn Sie auf Kochfeldern sautieren oder anbräunen.



6. Rühren Sie während des Kochens auf einem Kochfeld die Speisen IMMER häufig durch.
7. Frieren Sie NIEMALS Wasser oder auf Wasser basierende Speisen in dem Steinzeug ein. Das Steinzeug könnte dadurch reißen.
8. Verwenden Sie KEINE Küchengeräte aus Metall, da dadurch Kratzer entstehen könnten.

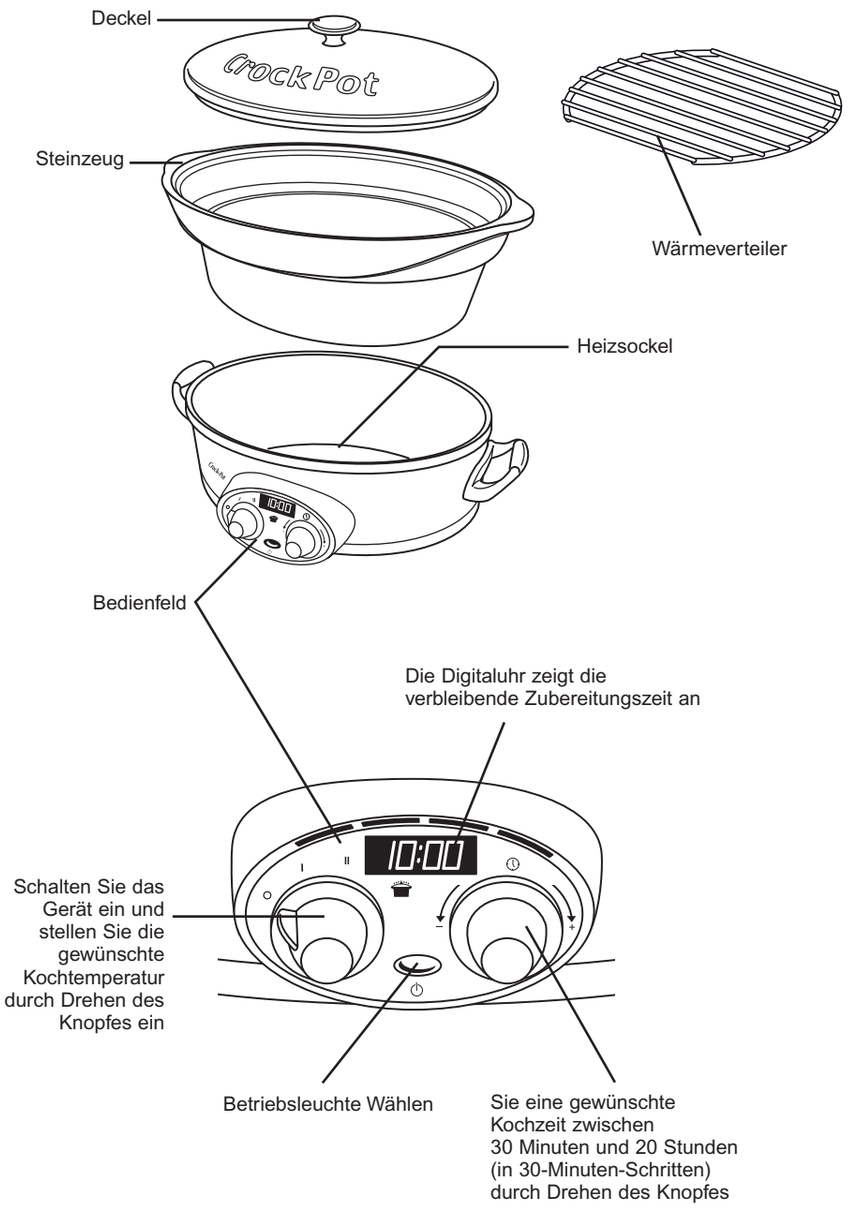
HINWEIS: Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Steinzeug auf die keramische oder glatte Glasoberfläche eines Kochfelds, einer Arbeitsplatte oder eines Tisches stellen. Die raue Bodenfläche des Steinzeugs kann diese Oberflächen sonst verkratzen.

VOR DER ANWENDUNG IHRES SLOW COOKERS

Waschen Sie den Deckel und das Steinzeug vor der Anwendung Ihres Slow Cookers mit warmem Seifenwasser ab und lassen sie beides gut trocknen.

Tauchen Sie den Heizsockel NIEMALS in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

VERWENDUNG IHRES SLOW COOKERS


Deckel
Steinzeug
Wärmeverteiler
Heizsockel
Bedienfeld
Die Digitaluhr zeigt die verbleibende Zubereitungszeit an
Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Kochtemperatur durch Drehen des Knopfes ein
Betriebsleuchte Wählen
Sie eine gewünschte Kochzeit zwischen 30 Minuten und 20 Stunden (in 30-Minuten-Schritten) durch Drehen des Knopfes

SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:33 AM Page 21

LANGSAMES KOCHEN

1. Stellen Sie das Slow Cooker Steinzeug auf den Heizsockel, geben Sie die Lebensmittel in das Steinzeug und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Stellen Sie die Temperaturauswahl auf die gewünschte Stufe. Ihr Slow Cooker verfügt über drei verschiedene Temperatureinstellungen. NIEDRIG (**I**) wird für das langsame Kochen über den ganzen Tag empfohlen. Eine Stunde auf der Stufe HOCH (**II**) entspricht 1 ½ bis 2 Stunden auf NIEDRIG (**I**). WARM ( ) (LCD-Anzeige = ✳) wird NUR empfohlen, um bereits gekochte Speisen auf einer perfekten Serviertemperatur zu halten, bis Sie zum Essen bereit sind. Kochen Sie NICHT mit der Einstellung WARM ( ) Immer den Deckel auflegen, wenn Sie mit Ihrem Steinzeug auf der Slow Cooker-Heizsockeleinheit kochen.
2. Stellen Sie die Zeitwahluhr auf die gewünschte Kochzeit ein. Die Zeit wird jetzt auf dem Display angezeigt und beginnt abzulaufen. Die Kochzeit kann in 30-Minuten-Schritten auf 30 Minuten bis 20 Stunden eingestellt werden. Nach Beendigung der Kochzeit stellt sich der Slow Cooker automatisch auf WARM ( ) ein.
   HINWEIS: Sie sollten die Einstellung WARM ( ) nicht länger als 4 Stunden anwenden.
   HINWEIS: Wenn Sie die Zeitwahluhr nicht nutzen, dann kocht der Slow Cooker so lange auf der von Ihnen eingestellten Temperatur, bis Sie ihn ausschalten.
3. Stellen Sie den Temperaturregler nach Beendigung des Kochvorgangs auf OFF (○) und ziehen Sie den Stecker. Lassen Sie den Slow Cooker gut abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

BRATEN/GRILLEN

Sie können das Slow Cooker Steinzeug auch wie eine herkömmliche Bratpfanne im Backofen verwenden.

HINWEISE ZUR VERWENDUNG

- Bei einem Stromausfall kann es sein, dass die Lebensmittel nicht verzehrsicher zubereitet sind. Wenn Sie nicht genau wissen, wie lange der Strom weg war, empfehlen wir die Lebensmittel zu entsorgen.
- Kochen Sie immer mit geschlossenem Deckel und halten Sie die empfohlene Kochzeit ein. Während der ersten beiden Stunden Kochzeit sollten Sie den Deckel nicht entfernen.
- Das abnehmbare Slow Cooker Steinzeug ist backofen- und mikrowellengeeignet. Siehe unten stehende Grafik.
- Schützen Sie Ihre Hände beim Umgang mit dem Steinzeug und beim Bewegen des Slow Cooker-Sockels immer mit Topflappen oder Backhandschuhen. Die Handgriffe erhitzen sich während des Betriebs.
- Platzieren Sie IMMER einen Dreifuß oder ein Wärmepolster unter das erhitzte Steinzeug, wenn Sie es auf einen Tisch oder auf eine Arbeitsplatte stellen.
- Das abnehmbare Steinzeug und der Deckel können sowohl auf Herdplatten*, in herkömmlichen Backöfen oder in der Mikrowelle als auch im Kühl- oder Gefrierschrank sicher verwendet werden. Frieren Sie NIEMALS Wasser oder auf Wasser basierende Speisen in dem Steinzeug ein.
- Durch den besonderen Herstellungsprozess des Slow Cooker Steinzeugs werden Sie in der glasierten Oberfläche eventuell Unterschiede erkennen. Dies ist ganz normal und beeinträchtigt die Leistungsfähigkeit in keinster Weise.
- Ziehen Sie nach Beendigung des Kochvorgangs und vor der Reinigung den Stecker heraus.
- Nutzen Sie den Slow Cooker nicht zum Wiederaufwärmen von Gerichten. Wärmen Sie Ihre Speisen stattdessen im Backofen, auf dem Herd oder in der Mikrowelle auf.

Beim Kochen auf einem elektrischen Kochfeld muss IMMER ein Wärmeverteiler verwendet werden.

Teil	Spülmaschinen fest	Backofensicher	Mikrowellen geeignet	Geeignet für Kochfeld	Geeignet für Grill
Deckel	Ja	Ja	Ja	Ja	Nein
Steinzeug	Ja	Ja	Ja	** Ja	Ja

* Beim Kochen auf einem elektrischen Kochfeld (Metall oder Keramikplatten) muss ein Wärmeverteiler verwendet werden.

** Stellen Sie das Steinzeug nur bei niedriger oder mittlerer Wärmeeinstellung auf die großen Platten.

REINIGUNG IHRES SLOW COOKERS

- Schalten Sie Ihren Slow Cooker vor dem Reinigen IMMER aus, ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie den Slow Cooker abkühlen.
- Der Deckel und das Slow Cooker Steinzeug können im Geschirrspüler oder mit warmem Seifenwasser gereinigt werden. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Topfreiniger. Hartnäckige Reste können in der Regel mit einem Tuch, einem Schwamm oder einer Plastikspachtel entfernt werden.
  Um Wasserflecken oder andere Flecken zu entfernen, einen nicht scheuernden Reiniger oder Essig verwenden.
- Setzen Sie den Deckel keinen plötzlichen Temperaturschwankungen aus. Waschen Sie den Deckel nicht mit kaltem Wasser ab, wenn er heiß ist.
- Das Äußere des Heizsockels kann mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser gereinigt werden. Trocken abwischen. Keine Scheuermittel verwenden.
  VORSICHT: Tauchen Sie den Heizsockel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

TIPPS UND HINWEISE

TIPPS UND HINWEISE

- Wenn Sie ein Rezept anwenden wollen, zu dem Sie ungekochte Nudeln, Makkaroni oder andere Pasta brauchen, dann kochen Sie die Pasta auf dem Herd, bis sie bissfest ist und geben Sie sie dann erst in den Slow Cooker.
- Wenn Sie ein Rezept anwenden wollen, zu dem Sie gekochten Reis brauchen, dann rühren Sie den Reis zusammen mit den anderen Zutaten unter. Geben Sie pro 60 ml ungekochten Reis 60 ml mehr Wasser zu. Wenn Sie das Gericht den ganzen Tag lang köcheln lassen möchten, eignet sich Langkornreis am besten.

BOHNEN

- Bohnen müssen vor Zugabe von Zucker und/oder säurehaltiger Speisen völlig weich sein. Zucker und Säure härten Bohnen und verhindern das Garen.
- Trockene Bohnen, speziell rote Kidney-Bohnen, sollten vor Hinzufügen zu einem Rezept gekocht werden. Bohnen mit der dreifachen Menge ungesalzenen Wassers bedecken und zum Kochen bringen. 10 Minuten lang kochen, dann Hitze reduzieren, abdecken und 1½ Stunden lang köcheln lassen (oder bis die Bohnen weich sind). Falls die Bohnen eingeweicht werden, sollte dies vor dem Kochen erfolgen. Einweich-oder Kochwasser weggießen.
- Anstelle von trockenen Bohnen können Sie auch gekochte Bohnen aus der Dose verwenden.

GEMÜSE

- Bei langen Kochzeiten auf niedriger Temperaturstufe können viele Gemüsesorten ihren Geschmack voll entfalten. In Ihrem Slow Cooker besteht nicht das Risiko des Zerkochens, wie dies im Backofen oder auf dem Herd der Fall sein kann.
- Bei der Zubereitung von Gemüsegerichten mit Fleisch sollten Sie das Gemüse vor dem Fleisch in das Steinzeug geben. Gemüse braucht im Slow Cooker meist eine längere Zubereitungszeit als Fleisch.
- Geben Sie das Gemüse auf den Boden oder an die Seite des Steinzeugs, um die Zubereitung zu erleichtern. Mischen Sie gehacktes oder in Scheiben geschnittenes Gemüse mit den anderen Zutaten durch.
- Aufgrund des starken Eigengeschmacks von Auberginen sollten Sie Auberginen vorkochen oder leicht anbraten, bevor Sie sie in den Slow Cooker geben.

FLÜSSIGKEITEN

- Meist ist die Zugabe von 120 bis 240 ml Flüssigkeit völlig ausreichend, da beim langsamen Kochen die natürlichen Säfte aus Fleisch und Gemüse besser erhalten bleiben als bei herkömmlichen Zubereitungsarten.
- Wenn Sie in Ihrem Slow Cooker nach traditionellen Rezepten kochen, genügt etwa die halbe Menge an Flüssigkeit (außer bei Gerichten, die mit ungekochtem Reis oder Pasta zubereitet werden).

MILCH

- Milch, Sahne und saure Sahne können bei zu langer Kochzeit ausflocken. Sie sollten diese Zutaten nach Möglichkeit erst während der letzten fünfzehn Minuten Kochzeit zugeben, damit sie nur mit erhitzt werden.
- Sie können durch kondensierte Suppen ersetzt werden, die längere Zeit gekocht werden können.

SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:33 AM Page 23

SUPPEN

- Bei manchen Suppen muss man 1,9 bis 2,8 Liter Wasser zugeben. Geben Sie zuerst die anderen Zutaten für Ihre Suppe in den Slow Cooker und bedecken Sie diese dann mit Wasser. Wenn eine dünnere Suppe gewünscht wird, geben Sie die zusätzliche Flüssigkeit kurz vor dem Servieren bei.
- Bei Suppen, die mit Milch zubereitet werden und nicht die Zugabe weiterer Flüssigkeiten erfordern, sollten Sie 240 oder 480 ml Wasser zugeben. Da Milch, Sahne oder saure Sahne ausflocken, wenn sie über ihre Kochtemperatur erhitzt werden, sollten Sie diese Zutaten vorsichtig am Ende der Kochzeit unterrühren.

FLEISCH

- Bei der Zubereitung von Fleisch sollten Sie vorher das Fett abschneiden, das Fleischstück gut abtupfen oder abspülen und mit Papiertüchern trocken tupfen. Wenn Sie das Fleisch vorher in einer Pfanne anbraten, kann das Fett entweichen, bevor Sie das Fleisch in den Slow Cooker geben. Außerdem erhält das Gericht so eine besonders pikante Note.
- Auch größere Bratenstücke, Hühnchenteile und Schinken passen in Ihren Slow Cooker. Am besten eignen sich knochenlose Braten- oder Schinkenstücke mit einem Gewicht zwischen 1,4 bis 2,7 Kilogramm.
- Auch knochenhaltige Fleischstücke wie zum Beispiel Rippchen, Lendenkoteletts oder Putenstücke passen in Ihren Slow Cooker und lassen sich dort sehr gut zubereiten. Sie können Putenschenkel und Putenbrust bis zu einem Gewicht von 2,7 kg in Ihrem Slow Cooker kochen.
- Wenn Sie einen kleineren Braten haben, dann passen Sie die Menge an Kartoffeln oder Gemüse entsprechend an, so dass Ihr Steinzeug zur Hälfte beziehungsweise zu drei Vierteln gefüllt ist.
- Bitte beachten Sie, dass die Größe der Fleischstücke und die empfohlene Kochzeit nur ungefähre Angaben sind. Das genaue Gewicht des Bratens, den Sie in Ihrem Slow Cooker zubereiten können, hängt von der Art ab, wie das Fleisch geschnitten ist, von der Beschaffenheit und dem Knochenanteil.
- Wenn Sie das Fleisch mit vorgekochten Bohnen, Obst oder zartem Gemüse wie Pilzen, Zwiebelringen, Auberginen oder fein gehacktem Gemüse kochen, sollten Sie es in kleinere Stücke schneiden. So können alle Zutaten gleichmäßig garen.
- Mageres Fleisch wie zum Beispiel Hühnchen oder Schweinelendchen werden schneller gar als feste und fettige Fleischsorten wie zum Beispiel Rinderbraten oder Schweineschulter.
- Legen Sie das Fleisch so in den Topf, dass es keinen Kontakt zum Deckel hat.
- Bei der Zubereitung von gefrorenem Fleisch (zum Beispiel Braten oder Hühnchen) sollten Sie mindestens eine Tasse warme Flüssigkeit zugeben. Die Flüssigkeit dient sozusagen als „Puffer“ zum Schutz vor plötzlichen Temperaturveränderungen. Bei allen Rezepten, die in Würfel geschnittenes Fleisch enthalten, sollten Sie das Fleisch zusätzlich 4 Stunden auf NIEDRIG oder 2 Stunden auf HOCH kochen. Bei großen gefrorenen Fleischstücken kann der Auftau- und Garungsprozess noch viel länger dauern.

FISCH

- Da Fisch schnell gar wird, sollte er gegen Ende der Zubereitungszeit, also in den letzten fünfzehn bis sechzig Minuten, zugegeben werden.

SPEZIALITÄTEN

- Spezialitäten wie gefüllte Schnitzel oder Rouladen, Kohlrouladen, gefüllte Paprika oder Bratäpfel können in einer einzelnen Schicht angeordnet werden, damit sie gut durchgaren und beim Servieren attraktiv aussehen.

KRÄUTER

- Wenn Sie gegen Ende der Zubereitungszeit frische Kräuter zugeben, erhält Ihr Gericht Farbe und Geschmack. Für Gerichte mit kürzeren Zubereitungszeiten eignen sich frische Kräuter wie Rosmarin oder Thymian. Bei langen Kochzeiten verfliegt das Aroma vieler frischer Kräuter, wenn man sie gleich zu Beginn der Zubereitungszeit zugibt. Gemahlene beziehungsweise getrocknete Kräuter eignen sich hingegen hervorragend für das langsame Kochen und können gleich zu Beginn zugefügt werden. Sie sollten jedoch sparsam verwendet werden. Schmecken Sie das Gericht am Ende der Kochzeit sorgfältig mit Salz und Pfeffer ab. Die Würzkraft von Kräutern und Gewürzen kann je nach Aroma und Alter stark variieren. Deshalb sollten Sie die Gerichte vor dem Servieren immer gut abschmecken.

GARANTIE

BITTE HEBEN SIE IHREN KASSENBELEG GUT AUF, DA DIESER FÜR ALLE GARANTIEANSPRÜCHE BENÖTIGT WIRD.

- Dieses Produkt hat eine 2-jährige Garantie.
- Bitte händigen Sie das Produkt bei Defekten zusammen mit der Kassenquittung und einer Kopie dieser Garantie Ihrem Händler aus.
- Die Rechte und Vorzüge aus dieser Garantie bestehen zusätzlich zu Ihren gesetzlichen Rechten, die von dieser Garantie nicht beeinträchtigt werden.
- Holmes Products Europe verpflichtet sich, innerhalb des genannten Zeitraumes jegliche defekten Teile des Gerätes kostenlos zu reparieren oder auszutauschen, vorausgesetzt, dass:
  - Wir umgehend über den Defekt informiert werden.
  - Das Gerät auf keine Weise modifiziert, unsachgemäß betrieben oder von Personen, die nicht von Holmes Products Europe autorisiert wurden, repariert wurde.
- Die Rechte aus dieser Garantie gelten nicht für Personen, die das Gerät aus zweiter Hand oder für kommerzielle oder kommunale Zwecke erstehen.
- Das reparierte oder ausgetauschte Gerät unterliegt der Garantie unter diesen Bedingungen während der restlichen Garantiedauer.

DIESES GERÄT ENTSPRICHT DEN ANFORDERUNGEN DER EG-DIREKTIVEN 73/23/EEC, 2004/108/EC UND 98/37/EEC.

Elektrische Altgeräte dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie, falls möglich, diese Geräte bei geeigneten Rücknahmestellen ab. Weitere Informationen zur Rücknahme und Entsorgung von Elektrogeräten finden Sie auf folgender Website: www.jardencs.com oder senden Sie eine E-Mail an info-europe@jardencs.com.

SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:33 AM Page 25

ESPAÑOL

MEDIDAS IMPORTANTES

Lea este manual detenidamente antes de usar este aparato, ya que el uso correcto le dará los mejores resultados posibles. Guarde estas instrucciones para referencia futura.

Conexión eléctrica

1. Lea estas instrucciones detenidamente, junto con las ilustraciones, antes de usar este aparato.
2. Antes de conectar este aparato, compruebe que el voltaje indicado en la placa del fabricante (situada en la parte inferior del aparato) corresponde al voltaje en su vivienda.
3. Si el cable eléctrico está dañado, lo deberá cambiar el fabricante o su agente de servicio.

Colocación Segura

1. NO TOQUE LAS SUPERFICIES CALIENTES, UTILICE LAS ASAS DE LA BASE. SE RECOMIENDA UTILIZAR UNA MANOPLA DURANTE LA MANIPULACIÓN.
2. NO exponga el recipiente vacío a temperaturas altas. Asegúrese siempre de que el recipiente contiene líquido o comida para evitar que se agriete.
3. Para ello, NO LO SUMERJA NUNCA en agua ni lo coloque bajo agua corriente si el recipiente ha permanecido VACÍO en un fogón o en un horno calientes durante un periodo de tiempo prolongado. Deje que se enfríe.
4. NO lo coloque donde lo puedan tocar los niños, especialmente lo más pequeños.
5. NO coloque este aparato directamente bajo un enchufe eléctrico.
6. NO use este aparato en el exterior.
7. NO sumerja la unidad eléctrica, cable o clavija en agua u otro líquido.
8. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga líquidos calientes.
9. NO deje que el cable de alimentación sobresalga del borde de la superficie de trabajo o de la mesa.
10. NO use abrasivos fuertes, limpiadores cáusticos o limpiadores de horno para limpiar este aparato.
11. Evite los cambios bruscos de temperatura, como añadir ingredientes refrigerados a una olla caliente.
12. Desenchufe siempre el aparato de la electricidad cuando no lo use o antes de limpiarlo.
13. Deje enfriar el aparato antes de limpiar y guardar.
14. Cuando use este aparato, deje un espacio suficiente encima y en los lados para que circule el aire. No deje que durante el uso este aparato toque las cortinas, paredes, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables. Debe proceder con PRECAUCION en las superficies donde el calor pueda ocasionar problemas. Se recomienda una almohadilla aislante.
15. **ESTE APARATO ES SOLO PARA USO DOMESTICO. NO USE EL APARATO PARA OTRO USO MAS QUE EL CONCEBIDO.**
16. Para evitar que se agriete, NUNCA congele agua o alimentos de base acuosa en el recipiente de gres ETC.

CROCK POT OLLA DE COCCIÓN LENTA CON ETC (EXTREME TEMPERATURE COOKWARE)

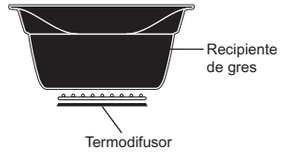
ETC es una formulación de gres especial que resiste los cambios de temperatura extremos, lo que le permite disfrutar del aparato de cocina más práctico y versátil. El recipiente de gres ETC se puede utilizar de manera segura en fogones*, en hornos tradicionales o microondas, así como en neveras y congeladores. (Asegúrese de leer el apartado CUIDADO DEL RECIPIENTE DE GRES ETC para asegurarse de realizar un uso correcto). Esta versatilidad le permite preparar alimentos, cocinar lentamente, guardar las sobras y recalentarlas utilizando el mismo plato y ahorrando tiempo de limpieza. Su diseño elegante le permitirá servir directamente de la olla de cocción lenta Crock Pot.

***Debe utilizarse el termodifusor cuando se cocina en fogones eléctricos.**

ETC STONEWARE CARE

ADVERTENCIA: PARA EVITAR DAÑOS EN EL RECIPIENTE DE GRES ETC, DEBERÁ SEGUIR ESTAS PRECAUCIONES.

1. **Utilice SIEMPRE el TERMODIFUSOR que se incluye cuando cocine sobre FOGONES ELÉCTRICOS o se romperá.**
2. NO lo utilice en fogones con ALTAS TEMPERATURAS.
3. NO caliente el recipiente de gres vacío en los quemadores. Asegúrese siempre de que haya líquido o alimentos dentro.
4. Empiece SIEMPRE cocinando a temperaturas bajas antes de pasar a temperatura media o media-baja.
5. Cubra SIEMPRE la parte inferior del recipiente de gres con un mínimo de 2 cucharadas de aceite cuando desee saltear o dorar sobre el fogón.
6. Remueva SIEMPRE los alimentos de forma habitual cuando cocine sobre los fogones.



7. NUNCA congele agua o alimentos de base acuosa en el recipiente de gres. Puede ocasionar grietas.
8. NO utilice utensilios metálicos con el recipiente de gres para evitar arañazos.

NOTA: Tenga mucho cuidado cuando coloque el recipiente de gres sobre encimeras de cerámica o vidrio pulido, superficies de trabajo o mesas. Dada la naturaleza del recipiente, la superficie rugosa del fondo puede rayar estas superficies si no se tiene cuidado.

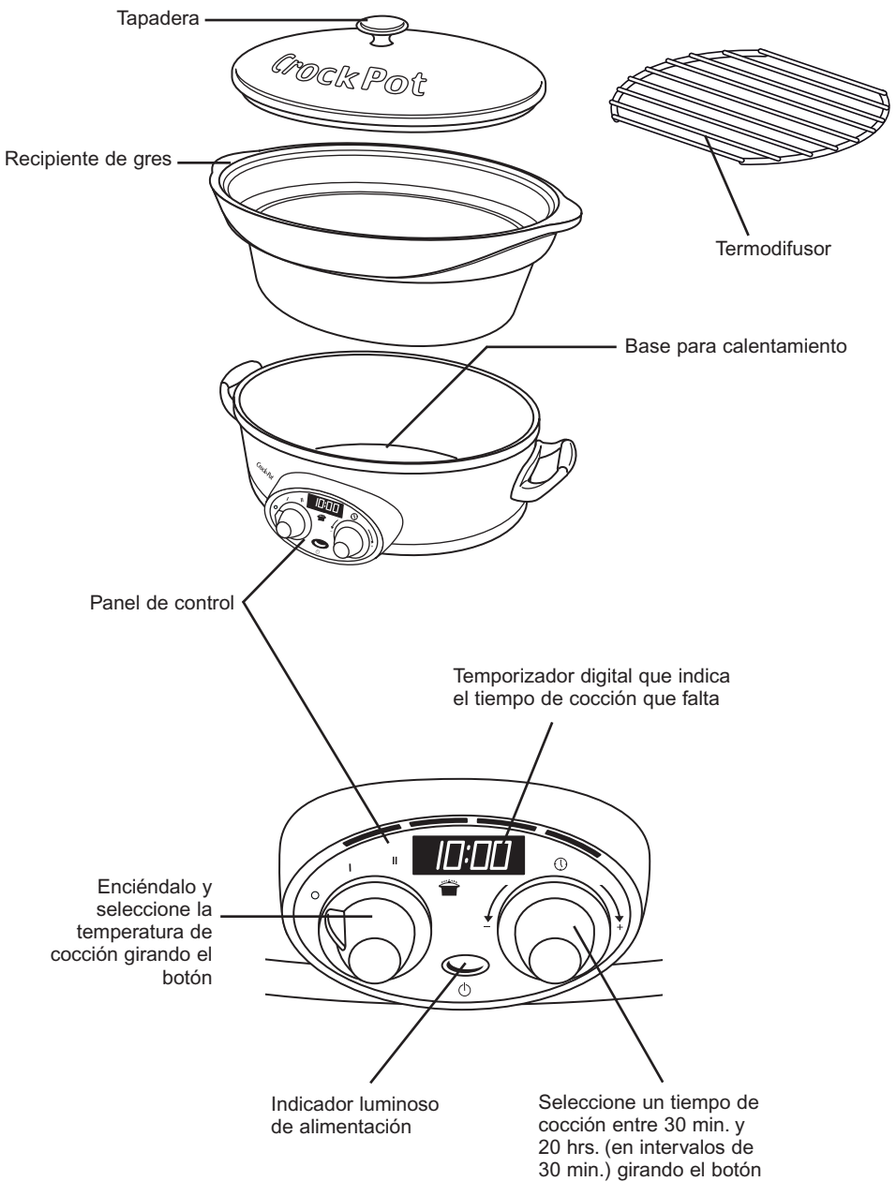
ANTES DE UTILIZAR LA OLLA DE COCCIÓN LENTA

Antes de utilizar la olla de cocción lenta, lave la tapadera y el recipiente de gres en agua caliente y con detergente, y séquelos minuciosamente.

NO sumerja NUNCA la base para calentamiento en agua o en otros líquidos.

SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:33 AM Page 27

CÓMO UTILIZAR LA OLLA DE COCCIÓN LENTA


Tapadera
Recipiente de gres
Termodifusor
Base para calentamiento
Panel de control
Temporizador digital que indica el tiempo de cocción que falta
Enciéndalo y seleccione la temperatura de cocción girando el botón
Indicador luminoso de alimentación
Seleccione un tiempo de cocción entre 30 min. y 20 hrs. (en intervalos de 30 min.) girando el botón

COCCIÓN LENTA

1. Inserte la olla de gres de cocción lenta dentro de la base para calentamiento, coloque los alimentos dentro del recipiente de gres y conecte la unidad. Ponga el dial de temperatura en la posición deseada. La olla de cocción lenta tiene tres posiciones de temperatura. Se recomienda la posición LOW (**I**) (BAJA) para una cocción lenta "todo el día". 1 hora en la temperatura HIGH (**II**) (ALTA) equivale a 1,5 ó 2 horas en LOW (**I**) (BAJA). La posición WARM ( ) (TEMPLADO) (que en la pantalla LCD aparece como ✳) es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados a la temperatura perfecta para servir hasta que llegue el momento de la comida. NO cocine en esta posición ( ). Cocine siempre con la tapadera puesta cuando utilice el recipiente de gres en la base para calentamiento de la olla de cocción lenta.
2. Ponga el dial del temporizador en el tiempo de cocción deseado. El panel mostrará el tiempo y empezará la cuenta atrás. Las opciones de tiempos de cocción oscilan entre 30 minutos y 20 horas, en intervalos de 30 minutos. Cuando el tiempo de cocción se ha completado, la olla de cocción lenta cambiará automáticamente a la posición WARM ( ) (TEMPLADO).
   NOTA: No es recomendable utilizar la posición WARM ( ) (TEMPLADO) durante más de 4 horas.
   NOTA: Si no ajusta el temporizador, la olla de cocción lenta funcionará en la temperatura que seleccionó por última vez hasta que lo apague.
3. Cuando la cocción haya terminado, ponga el dial de temperatura en la posición OFF (○) (APAGADO) y desconecte la unidad. Deje que la olla de cocción lenta se enfríe antes de lavarla.

TOSTAR/ASAR

La olla de gres de cocción lenta también se utiliza como fuente para horno tradicional en el horno.

NOTAS DE UTILIZACIÓN

- Si se produce un fallo eléctrico, no será seguro comerse los alimentos. Si no está seguro de cuánto tiempo duró el fallo eléctrico, le sugerimos que tire los alimentos.
- Cocine siempre con la tapadera puesta durante el tiempo de cocción recomendado. No quite la tapadera durante las dos primeras horas de cocción.
- La olla de gres de cocción lenta extraíble puede utilizarse en hornos y microondas. Consulte l a siguiente tabla.
- Utilice siempre manoplas cuando manipule el recipiente de gres y mueva la base de cocción lenta. Las asas estarán calientes mientras se utiliza.
- Utilice SIEMPRE un salvamanteles o bajo plato cuando coloque el recipiente de gres caliente sobre la mesa o las encimeras.
- El recipiente de gres y la tapadera extraíbles se pueden usar en fogones*, en hornos tradicionales o microondas, así como en neveras. NUNCA congele agua o alimentos de base acuosa en el recipiente de gres.
- Debido al proceso de fabricación exclusivo de la olla de gres de cocción lenta, observará variaciones en la superficie vidriosa. Es normal y no afecta al rendimiento.
- Desconéctela cuando la cocción haya terminado y antes de limpiarla.
- No recaliente los alimentos en la olla de cocción lenta. Utilice el horno, los fogones o el microondas para recalentar.

Use siempre el difusor térmico cuando cocine en un fogón eléctrico.

Pieza	Apto para lavavajillas	Apto para hornos	Apto para microondas	Apto para fogones	Apto para parrillas
Tapadera	Sí	Sí	Sí	Sí	No
Recipiente de gres	Sí	Sí	Sí	** Sí	Sí

* El difusor térmico debe utilizarse cuando se cocina en fogones eléctricos (en espiral o de cerámica).
** Coloque el recipiente de gres sobre uno de los quemadores grandes sólo en las posiciones Low (Baja) o Médium (Media).

SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:33 AM Page 29

CÓMO LIMPIAR LA OLLA DE COCCIÓN LENTA

- Apague SIEMPRE la olla de cocción lenta, desconéctela de la toma eléctrica y déjela enfriar antes de limpiarla.
- La tapadera y la olla de gres de cocción lenta pueden lavarse en el lavavajillas o con agua caliente y detergente. No utilice productos de limpieza corrosivos o estropajos. Para eliminar cualquier residuo utilice un trapo, una esponja o una espátula de goma.
  Para eliminar las marcas de agua y otras manchas utilice un limpiador que no sea corrosivo o vinagre.
- La tapadera no resistirá cambios bruscos de temperatura. No lave la tapadera con agua fría cuando esté caliente.
- La parte exterior de la base para calentamiento se puede limpiar con un paño suave y con agua caliente y detergente. Séquela. No utilice productos corrosivos.
  PRECAUCIÓN: nunca sumerja la base para calentamiento en agua o en otros líquidos.

SUGERENCIAS Y CONSEJOS

SUGERENCIAS Y CONSEJOS

- Si está haciendo una receta que requiere fideos, macarrones o pasta cruda, cocínelos en los fogones hasta que estén al dente antes de añadirlos a la olla de cocción lenta.
- Si está haciendo una receta que requiere arroz hecho, remueva el arroz crudo con los demás ingredientes; añada 60 ml de líquido por cada 60 ml de arroz crudo. Use arroz de grano largo para obtener mejores resultados en la cocina diaria.

JUDÍAS

- Las alubias se deben ablandar completamente antes de combinar con azúcar y/o ingredientes ácidos. El azúcar y ácido tienen un efecto endurecedor sobre las alubias, que impiden que se ablanden.
- Las alubias secas, especialmente las pintas, se deben cocer antes de añadir a una receta. Cubrir las alubias con 3 veces su volumen de agua sin sal y romper a hervir. Hervir durante 10 minutos, reducir el calor, tapar y cocer a fuego lento durante 1-1/2 horas o hasta que las alubias estén blandas. El remojo en agua, si se desea, se debe hacer antes de hervir. Tirar el agua del remojado o hervido.
- Utilice judías en lata cocidas completamente para sustituir las judías secas.

VERDURAS

- Muchas verduras necesitan tiempos de cocción lentos y temperaturas bajas, y desarrollan su sabor plenamente. No suelen cocerse tanto en la olla de cocción lenta como lo harían en el horno o en el fogón.
- Cuando cocine recetas con verduras y carne, coloque primero las verduras en el recipiente de gres y después la carne. La cocción de las verduras suele ser más lenta que la carne en la olla de cocción lenta.
- Ponga las verduras junto a los laterales o parte inferior del recipiente de gres para facilitar la cocción. Remueva las verduras, cortadas o a rodajas, con los demás ingredientes.
- Como la berenjena tiene un sabor muy fuerte, debería cocerla un poco o sofreírla antes de añadirla a la olla de cocción lenta.

LIQUIDOS

- No es necesario utilizar más de 120 ó 240 ml de líquido en muchos casos, ya que la cocción lenta retiene más el jugo de las carnes y verduras que en la cocción tradicional.
- Cuando haga recetas tradicionales en cocción lenta, utilice la mitad de la cantidad de líquidos recomendada, excepto en recetas que contienen pasta o arroz crudos.

LECHE

- La leche, la crema y la crema agria se descomponen en cocciones prolongadas. Siempre que sea posible, añádalas durante los últimos quince minutos o media hora de la cocción, para que se calienten lo necesario.
- Se pueden sustituir sopas condensadas y cocinar durante un tiempo más largo.

SOPAS

- Algunas recetas de sopas necesitan 1,9 ó 2,8 litros de agua. Primero añada los ingredientes de la sopa en la olla de cocción lenta y, a continuación, añada el agua hasta cubrir los ingredientes. Si desea aclarar la sopa, añada más líquido en el momento de servir.
- Si las recetas de sopa basadas en leche no contemplan el uso de otro líquido en la cocción inicial, añada 240 ó 480 ml de agua. Puesto que la leche, crema o crema agria se descomponen cuando se supera el punto de ebullición, remuévalas con cuidado al final del ciclo de cocción.

CARNES

- En el caso de las carnes, quite las grasas, límpielas o enjuáguelas bien y séquelas suavemente con toallas de papel. Dorar la carne en otra sartén o parrilla hace que la grasa se seque antes de la cocción lenta y le proporciona más sabor al plato.
- La carne para asar, los pollos y los jamones grandes tienen el tamaño ideal para la olla de cocción lenta. Seleccione jamones o carnes para asar deshuesadas de 1,4 a 2,7 kg.
- Las costillas con hueso, los cortes de lomo o los trozos de pavo se ajustan fácilmente y se cuecen bien en la olla de cocción lenta. Cocine piernas, muslos y pechugas de pavo de hasta 2,7 kg.
- Si se decide por un asado pequeño, cambie la cantidad de verduras y patatas, de manera que el recipiente de gres esté a la mitad o a tres cuartos de su capacidad.
- Recuerde siempre que el tamaño de la carne y el tiempo de cocción necesario son sólo estimaciones. El peso exacto de la carne para asar que puede cocinarse en la olla de cocción lenta dependerá del corte, de su composición y de la estructura de los huesos.
- Corte la carne en trozos pequeños cuando la cocine con judías precocinadas, fruta o verduras ligeras como champiñones, cebolla en tacos, berenjena o verduras picadas finamente. Ello permitirá que los alimentos se cuezan a la misma velocidad.
- Las carnes magras como el pollo o el lomo de cerdo se cocinarán de forma más rápida que otras carnes con más tejido conectivo y grasa, como las chuletas de ternera o la espalda de cerdo.
- La carne debe ponerse de manera que se apoye sobre el recipiente de gres y no toque la tapadera.
- En caso de cocinar carnes congeladas (como asados o pollos), primero debe añadirse al menos 1 taza de líquido templado. El líquido actuará como "cojín" para evitar cambios de temperatura bruscos. Para realizar otras recetas que contengan trozos de carne congelada, debe cocer las carnes 4 horas más en posición LOW (BAJA) o 2 horas en la posición HIGH (ALTA). Para cortes más grandes de carne congelada, necesitará mucho más tiempo para descongelarla y ablandarla.

PESCADO

- El pescado se cocina rápidamente y debería añadirse al final del ciclo de cocción, durante los últimos quince minutos a una hora de cocción.

PLATOS ESPECIALIZADOS

- Platos especializados, como las chuletas rellenas o los rollitos de bistec, las hojas de col rellenas, pimientos rellenos o manzanas al horno pueden colocarse en una sola capa para cocinarlos fácilmente y ofrecer una presentación atractiva.

HIERBAS

- Las hierbas frescas proporcionan sabor y color cuando se añaden al final de la cocción, pero en platos con tiempos de cocción cortos, las hierbas frescas y fuertes como el romero y el tomillo se mantienen bien. Si se añaden al principio, el sabor de muchas de ellas se disipará durante los largos tiempos de cocción. Las hierbas secas o molidas y las especias van bien para cocciones lentas y pueden añadirse al principio, pero deben utilizarse en pocas cantidades, probarlas al final del ciclo de cocción y corregir la condimentación, incluida la sal y la pimienta. Es posible que el sabor de todas las hierbas y especias varíe en función de su intensidad y caducidad y, por tanto, siempre se recomienda probar y ajustar la condimentación antes de servir.

SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:33 AM Page 31

GARANTIA

GUARDE ESTE RECIBO YA QUE LO NECESITARA PARA CUALQUIER RECLAMACION DENTRO DE ESTA GARANTIA.

- Este producto está garantizado durante 2 años.
- En caso improbable de avería, le rogamos que lo lleve al comercio donde lo adquirió, con su recibo de compra y una copia de esta garantía.
- Los derechos y ventajas de esta garantía son adicionales a sus derechos estatutarios, que no se verán afectados por esta garantía.
- Holmes Products Europe se compromete dentro del período específico, a reparar o cambiar, sin coste alguno, cualquier pieza del aparato que se encuentre defectuosa, siempre que:
  - Se nos informe inmediatamente del defecto.
  - No se ha cambiado el aparato de ninguna forma ni se ha sometido a uso indebido o reparación por cualquier otra persona no autorizada por Holmes Products Europe.
- No se ofrece ningún derecho a la persona que adquiera este aparato de segunda mano o para uso comercial o común.
- Cualquier aparato reparado o cambiado estará garantizado bajo los mismos términos durante el resto del período de garantía.

ESTE PRODUCTO ESTÁ FABRICADO PARA CUMPLIR CON LAS DIRECTIVAS DE LA C.E.E. 73/23/EEC, 2004/108/EC, 98/37/EEC.

Los productos de uso eléctrico no deben ser desechados junto con la basura de uso doméstico.Recíclelos donde existan instalaciones para tal fin.

Visite el siguiente sitio web para obtener más información acerca del reciclaje y de WEEE: www.jardencs.com o envíe un mensaje de correo electrónico a info-europe@jardencs.com

NEDERLANDS

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Lees deze handleiding voorzichtig door voordat u dit apparaat gebruikt, aangezien een juist gebruik de allerbeste prestaties geeft.

Deze instructies voor toekomstig gebruik bewaren

Aansluiting op stroomvoorziening

1. Deze instructies samen met de illustraties voorzichtig doorlezen voordat u dit apparaat gebruikt.
2. Wilt u voordat u dit apparaat aansluit, controleren of het voltage dat op de kenplaat (aan de onderkant van het apparaat) staat aangegeven, overeenkomt met de netspanning in uw huis.
3. Als het stroomsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant of zijn servicebureau vervangen worden.

Veilig plaatsen

1. RAAK HETE OPPERVLAKKEN NIET AAN, MAAR GEBRUIK DE HANDVATEN AAN DE ONDERKANT. HET IS RAADZAAM EEN OVENWANT TE GEBRUIKEN.
2. Stel de lege aardewerken pot NIET bloot aan hoge temperaturen. Zorg altijd voor vloeibaar of voedsel in de aardewerken pot om eventueel barsten te voorkomen.
3. Om barsten te voorkomen, mag de aardewerken pot NOOIT in water worden ONDERGEDOMPELD of onder stromend water worden gehouden als deze gedurende langere tijd LEEG op een verwarmde kookplaat of in een verwarmede oven heeft gestaan. Laat de pot eerst afkoelen.
4. NIET neerzetten waar het door kinderen, vooral zeer jonge kinderen, aangeraakt kan worden.
5. Dit apparaat NIET direct onder een stopcontact plaatsen.
6. Dit apparaat NIET buiten gebruiken.
7. Verwarmingsapparaat, snoer of stekker NIET onderdompelen in water of andere vloeistof.
8. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat gevuld met hete vloeistof.
9. Laat de netsnoer NIET over de rand van het werkblad of de tafel hangen.
10. GEEN krassende schuur-of bijtende middelen, of ovenreinigers gebruiken bij het schoonmaken van dit apparaat.
11. Voorkom plotselinge temperatuurveranderingen door bijvoorbeeld voedselproducten direct uit de koelkast in een verwarmde schaal te leggen.
12. Altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact halen als het niet gebruikt wordt en voordat het schoongemaakt wordt.
13. Het apparaat laten afkoelen voor het schoonmaken en opbergen.
14. Tijdens het gebruik voor luchtcirculatie zorgen door genoeg ruimte boven en aan alle kanten van het apparaatvrij te laten. Zorg dat dit apparaat tijdens gebruik geen gordijnen, behang, kleding, vaatdoeken of andere brandgevaarlijke stoffen raakt. Men dient VOORZICHTIG te zijn op oppervlakken die gevoelig zijn voor warmte. Het is raadzaam een warmte isolatiekussentje te gebruiken. DIT APPARAAT IS UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK. APPARAAT NIET VOOR ANDERE DOELEINDEN GEBRUIKEN DAN WAAR HET VOOR BESTEMD IS.
15. **DIESES GERÄT EIGNET SICH AUSSCHLIESSLICH FÜR HAUSHALTSZWECKE. ES DARF NICHT FÜR ANDERE ZWECKE VERWENDET WERDEN.**
16. Om eventueel barsten te voorkomen, mag NOOIT water of voedsel op waterbasis in de ETC stoneware-pot worden bevroren.

SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:33 AM Page 33

CROCK POT SLOWCOOKER MET ETC (EXTREME TEMPERATURE COOKWARE)

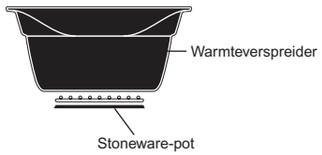
ETC is een speciale stoneware (hard aardewerk)-formule die extreme temperatuurwijzigingen kan weerstaan, zodat u beschikt over het meest veelzijdige en gemakkelijke kookapparaat. ETC stoneware kan veilig op kookplaten* en in conventionele en magnetronovens worden gebruikt en in de koelkast en diepvries worden geplaatst. (Lees altijd het gedeelte OMGANG MET ETC STONEWARE zodat u het op de juiste manier gebruikt.) Dankzij deze veelzijdigheid kunt u nu maaltijden bereiden, het apparaat als slowcooker gebruiken, resten bewaren en deze weer opwarmen, allemaal met dezelfde stoneware-pot en dus minder afwastijd. Door het elegante design kunt u zelfs maaltijden serveren in uw Crock Pot slowcooker.

***De warmteverspreider moet worden gebruikt als u kookt op een elektrische kookplaat.**

OMGANG MET ETC STONEWARE

WAARSCHUWING: OM BESCHADIGING VAN UW ETC STONEWARE-POT TE VOORKOMEN, MOET U DE ONDERSTAANDE VOORZORGSMAATREGELEN OPVOLGEN.

1. **Gebruik ALTIJD de meegeleverde WARMTEVERSPREIDER als u op ELEKTRISCHE KOOKPLATEN kookt, anders kan de pot barsten.**
2. Gebruik GEEN HOGE TEMPERATUREN bij kookplaten.
3. Verwarm een lege stoneware-pot NIET op kookplaatbranders. Zorg altijd voor vloeibaar of voedsel in de stoneware-pot.
4. Begin bij koken op een kookplaay ALTIJD met een lage temperatuur, voordat u de temperatuur tot medium verhoogt.
5. Doe ALTIJD minimaal 2 eetlepels olie in de bodem van de stoneware-pot als u voedsel sauteert of bruineert op de kookplaat.
6. Roer het voedsel ALTIJD regelmatig als u op de kookplaat kookt.
7. Vries NOOIT water of voedsel op waterbasis in de stoneware-pot. Daardoor kan de stoneware-pot barsten.
8. Gebruik GEEN metalen keukengerei voor de stoneware-pot om krassen te voorkomen.



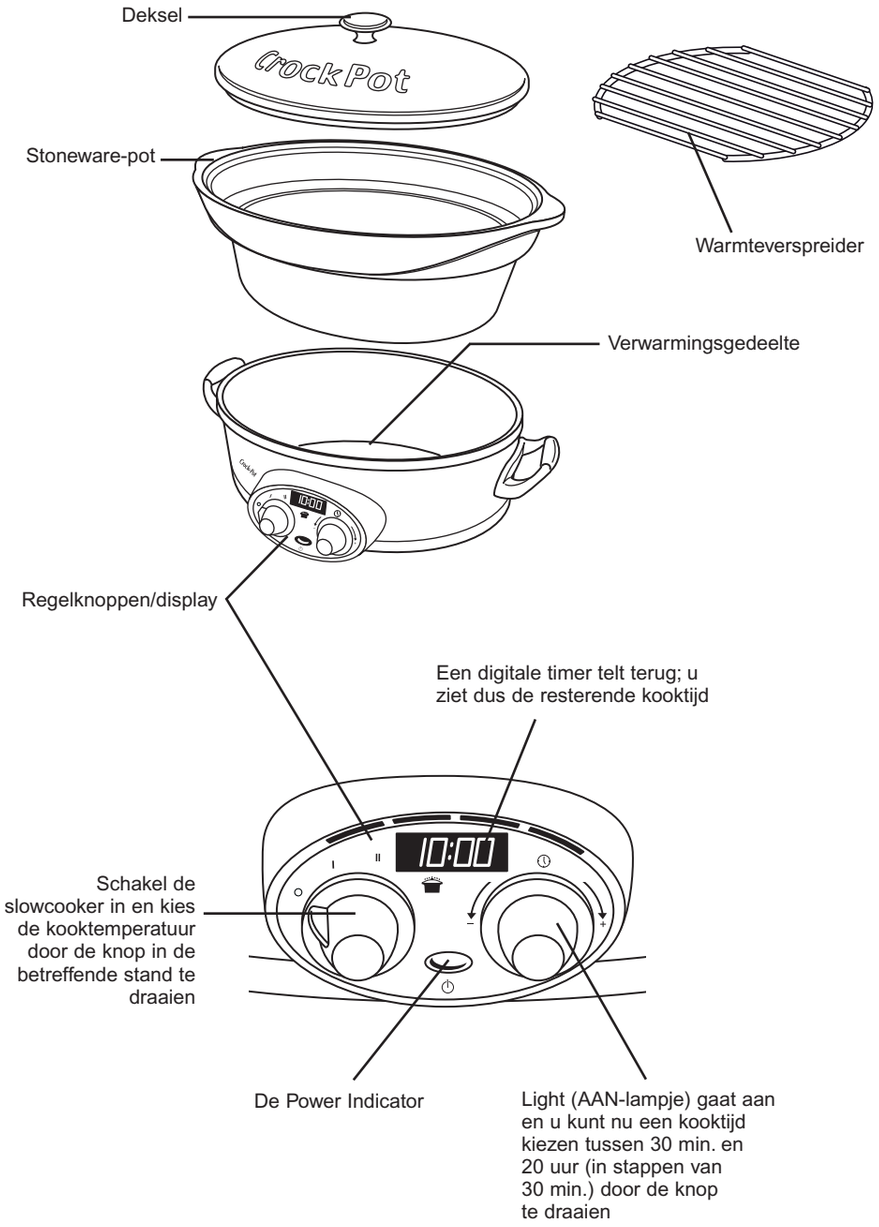
OPM.: ga voorzichtig te werk als u uw stoneware-pot op een keramische of gladde glazen kookplaat, werkblad of tafel plaatst. De ruwe onderkant van de stoneware-pot kan krassen veroorzaken op deze oppervlakken als u onvoorzichtig te werk gaat.

VOORDAT U UW SLOWCOOKER GEBRUIKT

Voordat u uw slowcooker gebruikt, moet u het deksel en de stoneware-pot met warm water en zeep afwassen en daarna goed afdrogen.

Dompel het verwarmingsgedeelte NOOIT onder in water of een andere vloeistof.

HOE U UW SLOWCOOKER GEBRUIKT


Deksel
Crock Pot
Stoneware-pot
Warmteverspreider
Verwarmingsgedeelte
Regelknoppen/display
Een digitale timer telt terug; u ziet dus de resterende kooktijd
10:00
Schakel de slowcooker in en kies de kooktemperatuur door de knop in de betreffende stand te draaien
De Power Indicator
Light (AAN-lampje) gaat aan en u kunt nu een kooktijd kiezen tussen 30 min. en 20 uur (in stappen van 30 min.) door de knop te draaien

SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:33 AM Page 35

SLOW COOKING (LANGZAAM KOKEN)

1. Plaats de stoneware-pot in de buitenpot met het verwarmingsgedeelte, doe uw voedsel in de stoneware-pot en steek de stekker in het stopcontact. Draai de temperatuurknop in de gewenste stand. Uw slowcooker heeft drie temperatuurstanden temperature settings. LOW (LAAG) (**I**) wordt aanbevolen als de gehele dag langzaaam wilt koken. Eén uur in de stand HIGH (HOOG) (**II**) komt overeen met ca. 1,5 tot 2 uur op LOW (LAAG) (**I**). WARM ( ) (display op LCD= ✳) moet ALLEEN worden gebruikt om reeds gekookt voedsel warm te houden, d.w.z. op de ideale serveertemperatuur, totdat u klaar bent om te eten. Kook NIET met de WARM ( ) stand. Kook altijd met het deksel op de pot als u uw stoneware-pot in de buitenpot van de slowcooker gebruikt.
2. Draai de tijdknop in de gewenste stand. De tijd wordt op de display aangegeven en begint terug te tellen. U kunt de kooktijd instellen van 30 minuten tot 20 uur, in stappen van 30 minuten. Als de kooktijd is verstreken, schakelt de slowcooker automatisch over op WARM ( ).
   OPM.: wij raden u aan de WARM ( ) stand niet langer dan 4 uur te gebruiken.
   OPM.: als u de timer niet gebruikt, zal de slowcooker net zolang in de temperatuurstand blijven staan totdat u het apparaat uitschakelt.
3. Als het eten klaar is, draai de temperatuurknop naar OFF (UIT) (○) en trek de stekker uit het stopcontact. Laat de slowcooker afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

BAKKEN/BRADEN

De stoneware-pot van de slowcooker kan ook worden gebruikt in uw oven als een traditionele braadpan.

OPMERKINGEN OVER HET GEBRUIK

- Als de stroom is uitgevallen, kan het voedsel wellicht schadelijk zijn voor de gezondheid. Als u niet precies weet hoelang de stroom is uitgevallen, gooi het voedsel dan weg.
- Kook altijd met het deksel op de pot gedurende de aanbevolen tijd. Verwijder het deksel niet in de eerste twee uur dat u kookt.
- De verwijderbare stoneware-pot van uw slowcooker is geschikt voor de oven en magnetron. Zie de onderstaande tabel.
- Gebruik altijd de handvaten van de pot of ovenwanten als u de stoneware-pot aanpakt en als u de buitenpot verplaatst. De handvaten worden heet tijdens het gebruik.
- Gebruik ALTIJD een onderzetter of panlap onder de verwarmde stoneware-pot, als u deze op tafels of keukenbladen zet.
- De verwijderbare ETC stoneware-pot en het deksel kunnen veilig op kookplaten* en in conventionele en magnetronovens worden gebruikt en in de koelkast. Vries NOOIT water of voedsel op waterbasis in de stoneware-pot.
- Vanwege het unieke productieproces van de stoneware-pot van de slowcooker zult u verschillen zien in het geglazuurde oppervlak. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de prestatie.
- Trek de stekker uit het stopcontact na het koken en voordat u de stoneware-pot schoonmaakt.
- Warm geen voedsel op in uw slowcooker. Gebruik uw oven, kookplaat of magnetron om voedsel op te warmen.

Gebruik altijd de warmteverspreider als u kookt op een elektrische kookplaat.

Geschikt voor: Onderdeel	Afwas-machine	Oven	Magnetronnjop	Kookplaatnjop	Braadrooster njop
Deksel	Ja	Ja	Ja	Ja	Nee
Stoneware-pot	Ja	Ja	Ja	** Ja	Ja

* De warmteverspreider moet worden gebruikt als u kookt op elektrische kookplaten (spoel of keramisch).

** Plaats de stoneware-pot op één van de grote branders en alleen op een lage of mediumstand.

HOE U UW SLOWCOOKER SCHOONMAAKT

- Schakel uw slowcooker ALTIJD uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Het deksel en de stoneware-pot van de slowcooker kunnen in de afwasmachine of met heet water en zeep worden afgewassen. Gebruik geen schurende afwasmiddelen of schuursponzen. Een doek, spons of rubberen spatel zijn meestal voldoende om resten te verwijderen.
  Gebruik een niet-schurend reinigingsmiddel of azijn om water- en andere vlekken te verwijderen.
- Het deksel is niet bestand tegen plotselinge temperatuurwijzigingen. Was een heet deksel daarom niet met koud water.
- De buitenkant van de buitenpot mag worden schoongemaakt met een zachte doek en warm water en zeep. Droog het af. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.
  VOORZICHTIG: dompel het verwarmingsgedeelte nooit onder in water of een andere vloeistof.

HINTS EN TIPS

HINTS EN TIPS

- Als u een recept aanpast waarvoor u ongekookte spaghetti, macaroni of pasta nodig hebt, kook dit dan eerst op de kookplaat totdat het iets zacht is, voordat u het in de slowcooker doet.
- Als u een recept verandert waarvoor u gekookte rijst nodig hebt, doe de ongekookte rijst dan samen met de andere ingrediënten in de pot; voeg 60 ml extra vloeistof toe per 60 ml ongekookte rijst. Voor het beste resultaat raden wij u langkorrelige geconverteerde rijst aan als u voedsel de hele dag kookt.

BONEN

- Bonen dienen volledig zacht gemaakt te worden voordat zij gecombineerd worden met suiker en/of zure voedselproducten. Suiker en zuur hebben een verhardende uitwerking op bonen en voorkomen het zacht worden.
- Gedroogde bonen, vooral rode kievitsbonen moeten gekookt worden voordat zij aan een recept worden toegevoegd. Bedek de bonen met 3 maal hun hoeveelheid ongezout water en breng aan de kook. 10 minuten laten koken, warmtebron lager zetten, bedekken en 1½ uur laten sudderen of totdat de bonen zacht zijn. Het eventuele weken in water moet voor het koken voltooid te zijn. Water na het weken of koken weggooien.
- Volledig gekookte bonen in blik kunnen worden gebruikt in plaats van gedroogde bonen.

GROENTE

- Veel groente profiteert van slowcooking en lage temperaturen en kan zijn volle smaak ontwikkelen. In uw slowcooker wordt het meestal niet te lang gekookt zoals dat in uw oven of op uw kookplaat het geval kan zijn.
- Als u recepten hebt met groente en vlees, plaats dan eerst de groente in de stoneware-pot en vervolgens het vlees. Groente kookt meestal langzamer in een slowcooker dan vlees.
- Plaats groente aan de zijkant of op de bodem van de stoneware-pot zodat het beter kookt. Roer de fijngehakte of gesneden groente door de andere ingrediënten.
- Omdat aubergine zeer sterk van smaak is, moet u dit blancheren of sauteren voordat u het in een slowcooker doet.

VLOEISTOFFEN

- Het is in de meeste gevallen niet noodzakelijk om meer dan 120 tot 240 ml vloeistof te gebruiken omdat het vocht in vlees en groente meer bewaard blijft bij slowcooking dan bij conventioneel koken.
- Als u conventionele kookrecepten verandert in slowcooking-recepten gebruik dan ongeveer de helft van de aanbevolen hoeveelheid vloeistof, behalve bij recepten met ongekookte rijst of pasta.

MELK

- Melk, room en zure room worden afgebroken tijdens langdurig koken. Voeg dit daarom, indien mogelijk, pas tijdens de laatste vijftien tot dertig minuten toe totdat deze net goed zijn opgewarmd.
- Ter afwisseling kan men gecondenseerde soep gebruiken die lang mag koken.

SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:33 AM Page 37

SOEPEN

- Voor sommige soeprecepten is 1,9 tot 2,8 liter water nodig. Doe eerst de andere soepingrediënten in de slowcooker en doe er dan zoveel water in dat zij worden afgedekt. Als u een dunnere soep wenst, voeg dan vóór het serveren meer water toe.
- Als bij op melk gebaseerde soeprecepten geen andere vloeistof nodig is voor het normale koken, voeg dan 240 tot 480 ml water toe. Omdat melk, room en zure room worden afgebroken als zij worden verwarmd tot boven het kookpunt, moeten deze pas aan het eind van de kooktijd voorzichtig worden toegevoegd.

VLEES

- Ga bij vlees als volgt te werk: snij de vetranden eraf, veeg of spoel het goed af en droog het met papieren handdoeken. Door vlees in een aparte braadpan of op een braadrooster aan te bakken, kan het vet vóór het slowcooking worden onttrokken, waardoor het gerecht ook meer smaak krijgt.
- Grotere stukken rund-/varkensvlees, kip en ham zijn perfect voor uw slowcooker. Kies rund-/varkensvlees of ham zonder bot met een gewicht van 1,4 tot 2,7 kg.
- Vlees van het bot zoals ribbetjes, lendevlees or stukken kalkoenvlees passen gemakkelijk en kunnen goed worden gekookt in uw slowcooker. Kook kalkoenpoten, -dijen en -borsten van max. 2,7 kg.
- Als u kleinere stukken rund-/varkensvlees kiest, wijzig dan de hoeveelheid groente of aardappelen zodat de stoneware-pot ½ tot ¾ vol is.
- Denk eraan dat grootte van het vlees en de aanbevolen kooktijd slechts schattingen zijn. Het exacte gewicht van hoeveelheid rund-/varkensvlees dat in een slowcooker kan worden gekookt, hangt af van de manier waarop het is gesneden, de toestand van het vlees en de botstructuur.
- Snij vlees in kleinere stukken als u kookt met voorgekookte bonen, fruit of lichtere groente zoals champignons, in blokjes gesneden uien, aubergine of fijngehakte groente. Daardoor zal het voedsel gelijkmatig worden gekookt.
- Mager vlees zoals kip of varkenshaas zullen sneller koken dan vlees met meer bindweefsel en vet zoals biefstuk of varkensham.
- Vlees moet zo worden geplaatst dat het in de stoneware-pot rust en het deksel niet raakt.
- Als u bevroren vlees (zoals rund-/varkensvlees of kip) kookt, moet u eerst ten minste 1 kopje warm water toevoegen. Het water zal fungeren als een "kussen" waardoor plotselinge temperatuurwijzigingen worden voorkomen. Bij de meeste recepten waarvoor in blokken gesneden, bevroren vlees wordt gebruikt, moet vlees 4 uur extra op LOW (LAAG) of 2 uur op HIGH (HOOG) worden gekookt. Bij in grote stukken gesneden, bevroren vlees kan het veel langer duren voordat het is ontdooid en mals is geworden.

VIS

- Vis kookt sneller en moet pas aan het einde van de kooktijd worden toegevoegd, d.w.z. tijdens de laatste vijftien minuten tot een uur.

SPECIALE GERECHTEN

- Speciale gerechten zoals gevulde carbonades of rundvleesrollen, gevulde koolbladeren, gevulde paprika's of gepofte appels kunnen in een enkele laag worden geplaatst zodat zij gemakkelijk kunnen worden gekookt en op aantrekkelijk wijze kunnen worden geserveerd.

KRUIDEN

- Verse kruiden voegen smaak en kleur toe als deze aan het eind van de kooktijd worden toegevoegd, maar bij gerechten met kortere kooktijden kunnen hartige, verse kruiden zoals rozemarijn en thijm zeer goed worden gebruikt. Veel verse kruiden die aan het begin worden toegevoegd, verliezen hun smaak tijdens een langere kooktijd. Gemalen en/of gedroogde kruiden en specerijen zijn bij uitstek geschikt voor slowcooking en kunnen aan het begin worden toegevoegd, maar gebruik deze spaarzaam, controleer de smaak aan het einde van de kooktijd en voeg eventueel nog zout, peper, etc. eraan toe. De smaak (sterkte) van alle kruiden en specerijen kan zeer variëren afhankelijk van hun specifieke sterkte en houdbaarheid. Daarom wordt altijd aanbevolen om gerechten te proeven en specerijen toe te voegen net voordat u deze serveert.

GARANTIE

BEWAAR A.U.B. UW KASSABON WANT U HEBT HET NODIG BIJ HET INDIENEN VAN EEN CLAIM ONDER DEZE GARANTIE.

- Dit product staat 2 jaar onder garantie.
- Mocht er sprake zijn van een defect, hoewel dit onwaarschijnlijk is, brengt u hem dan terug naar de winkel waar u hem hebt gekocht, met uw kassabon en een exemplaar van deze garantie.
- Uw rechten en voordelen binnen het kader van deze garantie staan los van uw statutaire rechten waarop deze garantie geen invloed heeft.
- Holmes Products Europe verplicht zich binnen de vastgestelde periode geheel gratis elk onderdeel van het apparaat dat mankementen blijkt te vertonen te herstellen of te vervangen mits wij:
  - Onmiddellijk op de hoogte worden gesteld van het mankement.
  - Het apparaat op geen enkele wijze veranderd of verkeerd behandeld of gerepareerd is door een ander dan de persoon die daartoe bevoegd is door Holmes Products Europe.
- Onder deze garantie worden geen rechten verleend aan iemand die het apparaat tweedehands of voor commercieel of gemeenschappelijk gebruik heeft aangeschaft.
- Gerepareerde of vervangen apparaten blijven de resterende tijd van de garantie onder deze voorwaarden gegarandeerd.

DIT PRODUCT IS VERVAARDIGD IN OVEREENSTEMMING MET DE E.E.G. RICHTLIJNEN 73/23/EEC, 2004/108/EC en 98/37/EEC.

Elektrische producten die weggedaan worden, mogen niet weggedaan worden met het normale huisvuil. Recycle wanneer daar de faciliteiten voor zijn.

Controleer op de volgende website voor verdere informatie over recycling en WEEE: www.jardencs.com of schrijf een e-mail naar info-europe@jardencs.com

SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:33 AM Page 39

SVENSKA

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Läs den här handboken noga, innan du tar apparaten i bruk, då korret användning ger bästa resultat.
Spara de här anvisningarna för framtida bruk.

NÄTANSLUTNING

1. Läs de här anvisningarna noga tillsammans med illustrationerna, innan du börjar använda apparaten.
2. Kontrollera att elspänningen som anges på märkplåten (på undersidan på apparaten) överensstämmer med elspänningen i ditt hem, innan du ansluter den här apparaten.
3. Om matningssladden skadats, måste den bytas ut av tillverkaren eller servicerepresentanten.

SÄKER PLACERING

1. VIDRÖR INTE HETA YTOR - ANVÄND HANDTAGEN PÅ UPPVÄRMNINGSENHETEN. ANVÄNDNING AV GRYTLAPPAR REKOMMENDERAS.
2. Utsätt INTE stengodsgrytan för hög värme när den är tom. Se till att det alltid finns tillräckligt mycket mat i grytan för att förhindra att den spricker.
3. Förhindra sprickor i stengodsgrytan genom att ALDRIG SÄNKA NED den i vatten eller placera den under rinnande vatten om den har lämnats TOM på en varm platta eller i en varm ugn under en längre tid. Låt den svalna först.
4. Placera den INTE så att små barn - i synnerhet riktigt små barn - kan nå åt den.
5. Placera INTE den här apparaten omedelbart under en elsockel!
6. Använd INTE den här apparaten utomhus!
7. Sänk INTE ner uppvärmningsenheten, sladden eller stickproppen i vatten eller annan vätska!
8. Man måste vara ytterst försiktig när man flyttar apparaten med het vätska i.
9. Låt INTE elsladden hänga över kanten på arbetsytan eller bordet.
10. Använd INTE kärva slipmedel, frätande rengöringsmedel eller ugnsrengöringsmedel, när du rengör den här apparaten.
11. Undvik plötsliga temperaturförändringar, som att lägga ner kylda matvaror i den upphettade kokaren.
12. Dra alltid ut proppen ur elsockeln när apparaten inte är i bruk eller före rengöring.
13. Låt apparaten svalna, innan den görs ren eller ställs undan till förvar.
14. Se till att det finns tillräckligt med utrymme ovanför och runt omkring apparaten, när du använder den, så att luft kan cirkulera. Se till att apparaten inte kommer i beröring med gardiner, tapeter, kläder, kökshanddukar eller andra antändbara material medan den är i bruk. FÖRSIKTIGHET krävs på ytor där hetta kan orsaka problem. En isolerad värmeplatta rekommenderas.
15. **DENNA APPARAT ÄR ENDAST AVSEDD FÖR BRUK I HUSHÅLLET. ANVÄND INTE APPARATEN TILL ÄNDAMÅL SOM DEN INTE ÄR AVSEDD TILL.**
16. Förhindra sprickor genom att ALDRIG frysa vatten eller vattenbaserade rätter i ETC-stengodset.

CROCK POT LÅGHASTIGHETSKOKARE AV ETC (EXTREME TEMPERATURE COOKWARE) STENGODS

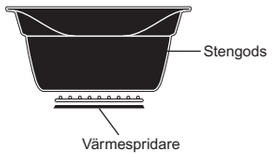
ETC är ett speciell stengods som tål extrema temperaturväxlingar och ger dig ett mångsidigt och bekvämt matlagningssätt. Du kan använda ETC stengods på spishällar*, i konventionella ugnar, mikrovågsugnar samt i kylskåp och frysar. (Läs "SÅ HÄR SKÖTER DU DITT ETC STENGODS" för korrekt användning.) Stengodsgrytans mångsidighet gör att du kan tillaga mat, koka mat långsamt, förvara rester och värma upp dem igen i samma gryta, vilket sparar på disken. Den eleganta designen gör att du kan servera maten direkt ur stengodsgrytan.

***Värmespridare måste användas vid kokning på en elektrisk spishäll.**

SÅ HÄR SKÖTER DU DITT ETC STENGODS

VARNING: DESSA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER MÅSTE FÖLJAS FÖR ATT UNDVIKA SKADOR PÅ DITT ETC STENGODS.

1. **Använd ALLTID medföljande VÄRMESPRIDARE när du använder en ELEKTRISK SPISHÄLL för att undvika skador på stengodset.**
2. Använd INTE på HÖG VÄRME på en spishäll.
3. Värm INTE upp en tom stengodsgryta på en spishäll. Se alltid till att det finns vätska eller mat i stengodsgrytan.
4. Börja ALLTID uppvärmningen på låg värme innan du höjer värmen till medium eller medium-låg värme.
5. Täck ALLTID botten på stengodset med minst 2 matskedar olja när du steker eller bryner maten på en spishäll.
6. Rör ALLTID om maten ofta när du använder en spishäll.
7. Frys ALDRIG vatten eller vattenbaserade rätter i stengodset. Det kan orsaka sprickor i stengodset.
8. Använd INTE metallredskap i stengodset för att förhindra att repor uppstår.



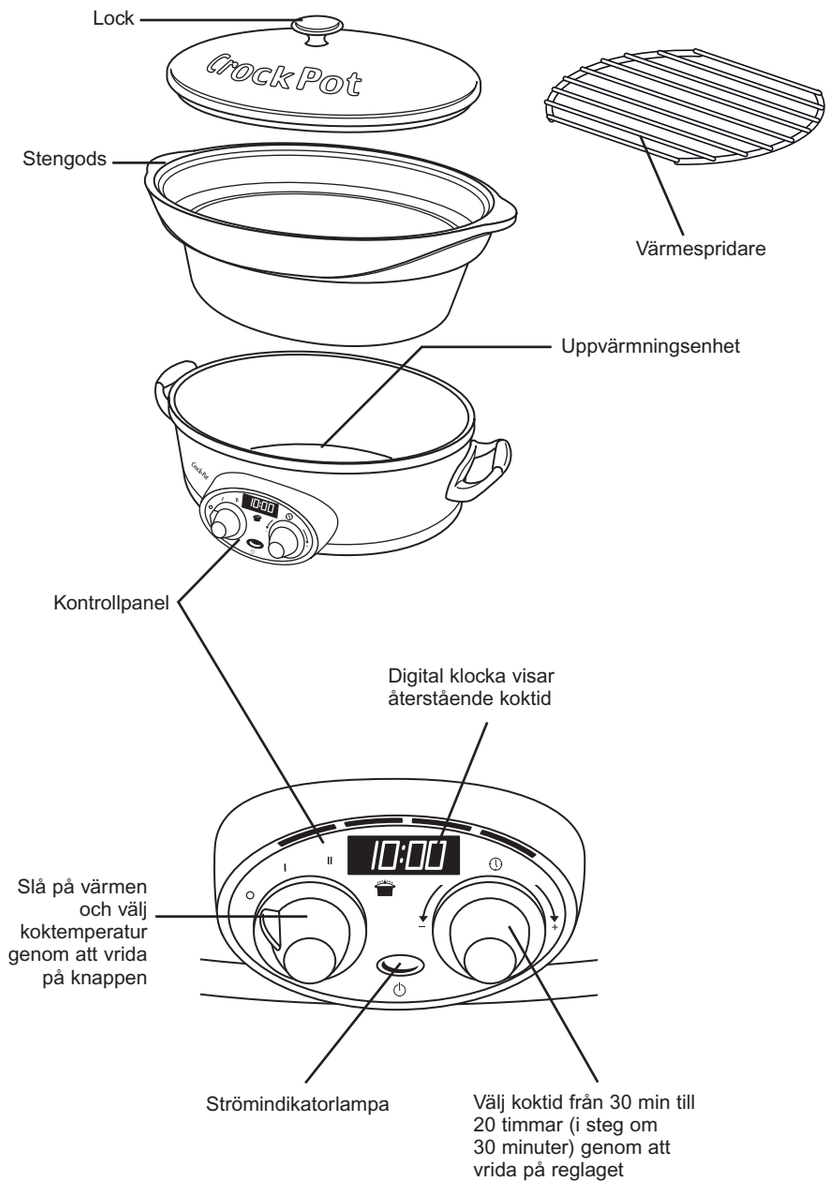
OBS! Var försiktig när du placerar stengodset på en keramisk yta eller glasyta på spishällen, arbetsytan eller bordet. Stengodsets naturligt skrovliga botten kan repa dessa ytor om man inte är försiktig.

SÅ HÄR ANVÄNDER DU DIN LÅGHASTIGHETSKOKARE

Diska locket och stengodset i varmt tvålvatten och torka noga innan du använder låghastighetskokaren.
Sänk ALDRIG ned uppvärmningsenheten i vatten eller annan vätska.

SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:33 AM Page 41

SÅ HÄR ANVÄNDER DU DIN LÅGHASTIGHETSKOKARE


Lock
Stengods
Värmespridare
Uppvärmningsenhet
Kontrollpanel
Digital klocka visar återstående koktid
Slå på värmen och välj koktemperatur genom att vrida på knappen
Strömindikatorlampa
Välj koktid från 30 min till 20 timmar (i steg om 30 minuter) genom att vrida på reglaget

LÅGHASTIGHETSKOKNING

1. Sätt låghastighetsgrytan i uppvärmningsenheten, placera maten i grytan och slå på strömmen. Vrid temperaturreglaget till önskat läge. Låghastighetskokaren har tre temperaturinställningar. LÅG (**I**) rekommenderas för långsam tillagning "hela dagen". 1 timme på HÖG (**II**) motsvarar cirka 2 till 21/2 timmar på LÅG (**I**). VARM ( ) (visas i fönstret= ✳) används ENDAST för att hålla redan tillagad mat vid perfekt serveringstemperatur tills maten ska serveras. Tillaga INTE maten på inställningen VARM ( ). Koka alltid med locket på när du använder stengodset i uppvärmningsenheten.
2. Vrid tidväljaren till önskad koktid. Tiden visas på panelen och börjar att räkna neråt. Koktiderna sträcker sig från 30 minuter till 20 timmar, i 30 minuters intervall. När koktiden är avslutad övergår låghastighetskokaren automatiskt till läget VARM ( ).
   OBS! Vi rekommenderar inte att läget VARM ( ) används längre än 4 timmar.
   OBS! Om du inte ställer in klockan, kommer låghastighetskokaren att hålla den temperaturinställning du valt tills du stänger av den.
3. Vrid temperaturväljaren till AV (O) och koppla ur enheten från eluttaget när maten är klar. Låt låghastighetskokaren svalna innan du rengör den.

STEKA/HALSTRA

Stengodset kan även användas som en vanlig långpanna i ugnen.

ANVÄNDNING

- Strömavbrott kan medföra att maten inte är säker att äta. Om du inte vet hur länge strömavbrottet varade, föreslår vi att du kastar maten.
- Koka alltid med locket på under den rekommenderade tiden. Ta inte av locket under de första två timmarna av koktiden.
- Det borttagbara stengodset är ugnssäkert och säkert att använda i mikrovågsugn. Se diagrammet nedan.
- Använd alltid grytlappar eller grytvantar när du hanterar stengodset och när du flyttar uppvärmningsenheten. Handtagen blir heta vid användning.
- Använd ALLTID ett karottunderlägg under det varma stengodset när du ställer grytan på bordet eller på köksbänken.
- Det löstagbara stengodset och locket är säkert att använda på spishällar*, i konventionella ugnar och mikrovågsugnar samt i kylskåp. Frys ALDRIG vatten eller vattenbaserade rätter i stengodset.
- På grund av stengodsets unika tillverkningsprocess kan variationer i den glaserade ytan förekomma. Detta är normalt och påverkar inte resultatet.
- Dra ut nätsladden när koktiden är slut och före rengöring.
- Återupphetta inte mat i låghastighetskokaren. Använd ugn, spis eller mikrovågsugn för att återupphetta.

Använd alltid värmespridare vid kokning på elektrisk spishäll.

Del	DiskmaskinSäker	Ugnsäker	Mikrovågsugn Säker	Spishäll Säker	Grillelement Säker
Lock	Ja	Ja	Ja	Ja	Nej
Stengods	Ja	Ja	Ja	** Ja	Ja

* Värmespridaren måste användas vid kokning på elektrisk spishäll (plattor eller keramik).
** Placera endast stengodset på en av de stora brännarna på Låg eller Medium värme.

SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:33 AM Page 43

SÅ HÄR RENGÖR DU DIN LÅGHASTIGHETSKOKARE

- Stäng ALLTID av låghastighetskokaren, dra ur kontakten ur eluttaget och låt den svalna innan rengöringen.
- Locket och stengodsgrytan går att diska i diskmaskin eller med varmt tvålvatten. Använd inte slipmedel eller skrubborstar. En trasa eller gummiskrapa brukar räcka för att ta bort eventuella rester.
  Använd ett rengöringsmedel som inte repar eller vinäger för att avlägsna kalkavlagringar eller andra fläckar.
- Locket tål inte snabba temperaturväxlingar. Diska inte locket i kallt vatten när det är varmt.
- Uppvärmningsenhetens utsida kan rengöras med en mjuk trasa och varmt tvålvatten. Torka torrt. Använd inte slipande rengöringsmedel.
  FÖRSIKTIGHET: Sänk aldrig ned uppvärmningsenheten i vatten eller annan vätska.

RÅD OCH TIPS

RÅD OCH TIPS

- Koka okokta nudlar, makaroni eller pasta på spisen tills de är knappt mjuka innan du tillsätter dem i låghastighetskokaren.
- Om du omvandlar ett recept som innehåller kokat ris, ska du röra ner det okokta riset med de andra ingredienserna och tillsätta 60 ml extra vätska per 60 ml okokt ris. Använd långkornigt behandlat ris för bästa resultat vid kokning hela dagen.

BÖNOR

- Bönor måste mjukas upp helt, innan de blandas med socker och/eller syrliga varor. Socker och syra inverkar hårdnande på bönor och förhindrar att de mjuknar.
- Torkade bönor, särskilt röda trädgårdsbönor, ska kokas innan de används i ett recept. Täck bönorna med 3 gånger så mycket osaltat vatten som volymen bönor och låt ligga i blöt tills de mjuknat. Blötläggningen i vatten bör helst vara klar innan bönorna kokas. Kasta bort vattnet som de legat i blöt och kokats i.
- Helt kokta konserverade bönor kan användas i stället för torkade bönor.

GRÖNSAKER

- Många grönsaker mår bra av långsamma koktider och låga temperaturer för att utveckla sin fulla smak. De brukar inte bli överkokta i låghastighetskokare vilket de kanske hade gjort i ugnen eller på spisen.
- Lägga i grönsakerna i stengodset före köttet när du lagar till rätter med både grönsaker och kött. Grönsaker brukar ta längre tid än kött med låghastighetskokare.
- Placera grönsakerna nära sidorna eller botten på stengodset för att påskynda koktiden. Blanda ner hackade eller skivade grönsaker med de andra ingredienserna.
- Eftersom äggplanta har en mycket stark smak, bör du förvälla eller fräsa äggplanta innan den tillsätts i låghastighetskokaren.

VÄTSKOR

- Det är inte nödvändigt att använda mer än 120 till 240 ml vätska i de flesta fall, eftersom köttsaften och vätskan i grönsakerna bevaras bättre vid låghastighetskokning än vid konventionell kokning.
- När du omvandlar konventionella recept till låghastighetsrecept skall du använda ungefär hälften av den rekommenderade mängden vätska, förutom i recept som innehåller okokat ris eller pasta.

MJÖLK

- Mjölk, grädde och gräddfil bryts ner under långvarig kokning. Tillsätt om möjligt dessa under de sista femton till trettio minuterna av koktiden och värm tills rätten är genomvärmd.
- Kondenserade soppor kan användas som ersättning och stå på och koka under längre tid.

SOPPOR

- Vissa sopprecept innehåller 1,9 till 2,8 liter vatten. Lägg till övriga soppingredienser i låghastighetskokaren först och tillsätt sedan vatten så att det precis täcker dem. Om tunnare soppa önskas, kan ytterligare vätska tillsättas vid serveringen.
- Om annan vätska än mjölk inte ska tillsättas i mjölkbaserade sopprecept, tillsätter man 240 till 480 ml vatten. Eftersom mjölk, grädde och gräddfil bryts ner om de upphettas över kokpunkten, skall dessa röras ned i slutet av koktiden.

KÖTT

- Skär av fettet på köttet, torka av eller skölj väl och torka köttet torrt med en pappershandduk. Kött kan brynas separat i stekpanna och fettet avlägsnas innan det kokas i låghastighetskokaren, vilket ger rikare smak.
- Större stekar, kycklingar och skinkor har perfekt storlek för låghastighetskokaren. Välj benfria stekar eller skinkor mellan 1,4 och 2,7 kg.
- Kött med ben, t.ex. revben, filéer eller kalkonbitar passar lätt ner i grytan och är enkla att tillaga i låghastighetskokaren. Koka kalkonben, lår och bröst upp till 2,7 kg.
- Om du väljer en mindre stek, bör du ändra mängden grönsaker eller potatis så att stengodset är ½ till ¾ fyllt.
- Kom i håg att köttstorlekar och koktider är ungefärliga. Den exakta vikten på det kött som kan kokas i låghastighetskokaren beror på den speciella köttbiten, köttets egenskaper och benstruktur.
- Skär kött i mindre bitar när det kokas med bönor, frukt eller lättare grönsaker, till exempel svamp, hackad lök, äggplanta eller fint skurna grönsaker. Detta gör att maten kokas med lika hastighet.
- Magra köttbitar, t.ex. kyckling eller fläskfilé, blir fortare färdigt än kött med mer bindväv och fett, t.ex. halsrev eller fläskbog.
- Köttet ska placeras, så att det vilar på stengodset och inte vidrör locket.
- Om du ska tillaga fruset kött (t.ex. stek eller kyckling), måste du först tillsätta minst 2,5 dl varm vätska. Vätskan fungerar som en "buffert" som förhindrar plötsliga temperaturförändringar. De flesta recept som innehåller frusen tärnat kött, anger att köttet skall kokas i ytterligare 4 timmar på LÅG eller 2 timmar på HÖG. Det kan ta längre tid att tina och koka större frysta köttbitar.

FISK

- Fisk kokar snabbt och skall tillsättas i slutet av koktiden, under de sista femton till sextio minuterna.

SPECIALRÄTTER

- Specialrätter, t.ex. fyllda kotletter eller köttrullader, kåldolmar, fyllda paprikor eller bakade äpplen kan arrangeras i ett enda lager så att de är lätta att tillaga och kan serveras på ett attraktivt sätt.

ÖRTKRYDDOR

- Färska örter ger smak och färg när de tillsätts vid slutet av tillagningen, medan örter med mycket smak, t. ex. rosmarin eller timjan, håller smaken väl i rätter med kortare koktid. Om de tillsätts i början förlorar många färska örter smaken om rätten kokas länge. Det går bra att använda malda och/eller torkade örter och kryddor vid låghastighetstillagning och dessa kan tillsättas från början, men tillsätt inte för mycket och smaka av i slutet av tillagningstiden för att rätta till kryddningen, inklusive salt och peppar. Smakstyrkan på alla örter och kryddor kan variera mycket beroende på deras särskilda styrka och hållbarhetstid. Därför är det alltid lämpligt att smaka av och justera kryddningen före serveringen.

SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:33 AM Page 45

GARANTI

SPARA DETTA KVITTO DÅ DET BEHÖVS OM DU OM DU BEHÖVER ÅBEROPA GARANTIN.

- Denna produkt har en garantitid på 2 år.
- Om produkten mot förmodan skulle gå sönder, ska den returneras till inköpsstället tillsammans med inköpskvittot och ett exemplar av denna garantisedel.
- Rättigheterna och fördelarna under garantitiden är utöver dina lagstagdade rättigheter, som inte påverkas av denna garanti.
- Holmes Products Europe åtager sig att inom den angivna tidsperioden reparera eller kostnadsfritt byta ut alla delar av produkten som befunnits vara felaktiga under förutsättning att:
  - Vi omedelbart informeras om felet;
  - Produkten inte har ändrats på något sätt eller utsatts för felaktig hantering eller reparation av någon person som inte är auktoriserad av Holmes Products Europe.
- Inga rättigheter ges under denna garanti till en person som införskaffar denna produkt i andra hand eller för kommersiell eller allmä användning.
- Alla reparationer eller utbytta enheter kommer att garantitiden.

DENNA PRODUKT ÄR TILLVERKAD I FÖRORDNING MED EEC:S DIREKTIV 73/23/EEC, 2004/108/EC och 98/37/EEC.

Elektriska produkter som ska kasseras får inte slängas med hushållsavfall.
Återvinn om möjligt. Se följande webbplats för ytterligare information om återvinning: www.jardencs.com eller e-posta: info-europe@jardencs.com

SUOMI

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

LLue tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä, sillä vain oikea käyttö takaa parhaat tulokset.

Säilytä ohjeet myöhempää tarvetta varten.

Verkkovirtaliitäntä

1. Lue nämä ohjeet huolellisesti ja tarkastele kuvia ennen laitteen käyttöä.
2. Tarkista ennen laitteen käyttöä, että laitteen pohjassa olevan kilven jännitearvo sopii kotisi verkkovirtalähteeseen.
3. Jos virtajohto on viallinen, se on annettava valmistajan tai tämän huoltoedustajan vaihdettavaksi.

Turvallinen sijainti

1. ÄLÄ KOSKE KUUMAAN PINTAAN. KÄYTÄ JALUSTAN KAHVOJA. LAITETTA KÄSITELTÄESSÄ ON AINA SYYTÄ KÄYTTÄÄ PANNULAPPUJA.
2. ÄLÄ altista tyhjiä astioita erittäin suurille lämpötiloille. Varmista aina, että lämmitettävässä astiassa on nestettä tai ruokaa. Näin voit estää astian mahdollisen halkeamisen.
3. Halkeamisen estämiseksi astiaa ei saa KOSKAAN UPOTTAA veteen tai asettaa juoksevan veden alle, jos astia on jätetty TYHJÄNÄ kuumalle keittolevylle tai kuumaan uuniin pitkäksi aikaa. Anna astioiden jäähtyä rauhassa.
4. ÄLÄ aseta laitetta paikkaan, jossa pienet lapset pääsevät siihen käsiksi.
5. ÄLÄ aseta laitetta aivan sähköpistorasian alle.
6. ÄLÄ käytä laitetta ulkotiloissa.
7. ÄLÄ upota lämpöelementtiä, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
8. Kuumia nesteitä sisältävää laitetta siirrettäessä on noudatettava erityistä varovaisuutta.
9. HUOLEHDI SIITÄ, että virtajohto ei roiku työtason tai pöydän reunan yllä.
10. ÄLÄ käytä kovia hankausaineita, emäksisiä pesuaineita tai uuninpesuaineita laitteen puhdistamiseen.
11. Vältä äkillisiä lämpötilan vaihteluja, esim. jääkaapissa olleen ruoan lisäämistä kuumaan astiaan.
12. Irrota pistoke pistorasiasta aina, kun laite ei ole käytössä ja ennen sen puhdistamista.
13. Anna laitteen jäähtyä ennen sen puhdistamista ja varastoimista.
14. Jätä laitetta käytettäessä riittävästi tilaa laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille, jotta ilma pääsee kiertämään hyvin. Älä anna laitteen koskettaa verhoja, seinäpaperia, vaatteita, astiapyyhkeitä tai muita syttyviä materiaaleja käytön aikana. Pinnoilla, joilla lämpö voi aiheuttaa ongelman, on noudatettava erityistä VAROVAISUUTTA. Eristetyn alusen käyttö on suositeltavaa.
15. **LAITE ON TARKOITETTU VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN. SITÄ EI SAA KÄYTTÄÄ MUUHUN KUIN ILMOITETTUUN KÄYTTÖTARKOITUKSEEN.**
16. Mahdollisen halkeamisen estämiseksi vettä tai vesipohjaisia ruokia ei saa KOSKAAN jäädyttää ETC-kivikeramiikka-astioissa.

SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:33 AM Page 47

CROCK POT ETC-KIVIKERAMIIKKAMATERIAALISTA VALMISTETTU HAUDUTUSPATA (ÄÄRIMMÄISIIN LÄMPÖTILOIHIN TARKOITETTU KEITTOASTIA)

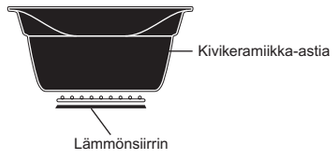
ETC on erityinen kivikeramiikkamateriaali, joka kestää äärimmäisiä lämpötilan vaihteluita. Tästä syystä siitä voidaan valmistaa monikäyttöisiä ja käteviä keittoastioita. ETC-kivikeramiikka-astioita voi käyttää turvallisesti keittolevyillä*, tavallisissa uuneissa ja mikroaaltouuneissa sekä jääkaapissa ja pakastimessa. (Muista lukea osio ETC-KIVIKERAMIIKKA-ASTIOISTA HUOLEHTIMINEN oikeiden käsittelytapojen varmistamiseksi.) Materiaalin monipuolisuuden ansiosta voit valmistaa ruokia, haudutaa, säilöä ruoantähteitä ja lämmittää niitä uudelleen saman kivikeramiikka-astian avulla. Näin säästät kätevästi astioiden puhdistamiseen kuluvaa aikaa. Astian tyylikkään ulkomuodon ansiosta se soveltuu myös erittäin hyvin tarjoiluastiaksi.

***Lämmönsiirrintä on käytettävä, jos astiaa käytetään sähköhellan keittolevyllä.**

ETC-KIVIKERAMIIKKA-ASTIOISTA HUOLEHTIMINEN

VAROITUS: NOUDATA ALLA OLEVIA OHJEITA, JOTTA ETC-KIVIKERAMIIKKA-ASTIASI EIVÄT VAURIOIDU.

1. **Käytä AINA tuotteen mukana toimitettua LÄMMÖNSIIRRINTÄ, jos valmistat ruokaa SÄHKÖHELLAN KEITTOLEVYLLÄ. Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen voi johtaa astian hajoamiseen.**
2. ÄLÄ SÄÄDÄ keittolevyn lämpötilaa ERITTÄIN SUUREKSI.
3. ÄLÄ LÄMMITÄ tyhjiä kivikeramiikka-astioita keittolevyillä. Varmista aina, että lämmitettävässä kivikeramiikka-astiassa on nestettä tai ruokaa.
4. Aloita ruoan valmistaminen AINA alhaisella lämmöllä ja nosta lämpö vasta sitten keskisuureksi tai keskialhaiseksi.
5. Käsittele kivikeramiikka-astia AINA vähintään kahdella ruokalusikallisella öljyä, kun ruskistat ruokaa keittolevyllä.
6. Sekoita ruokaa AINA usein, kun lämmität sitä keittolevyllä.
7. ÄLÄ KOSKAAN jäädytä vettä tai vesipohjaisia ruokia ETC-kivikeramiikka-astioissa. Tämä voi aiheuttaa kivikeramiikka-astioiden halkeamisen.
8. ÄLÄ käytä metallisia keittovälineitä kivikeramiikka-astioiden kanssa naarmuuntumisen välttämiseksi.

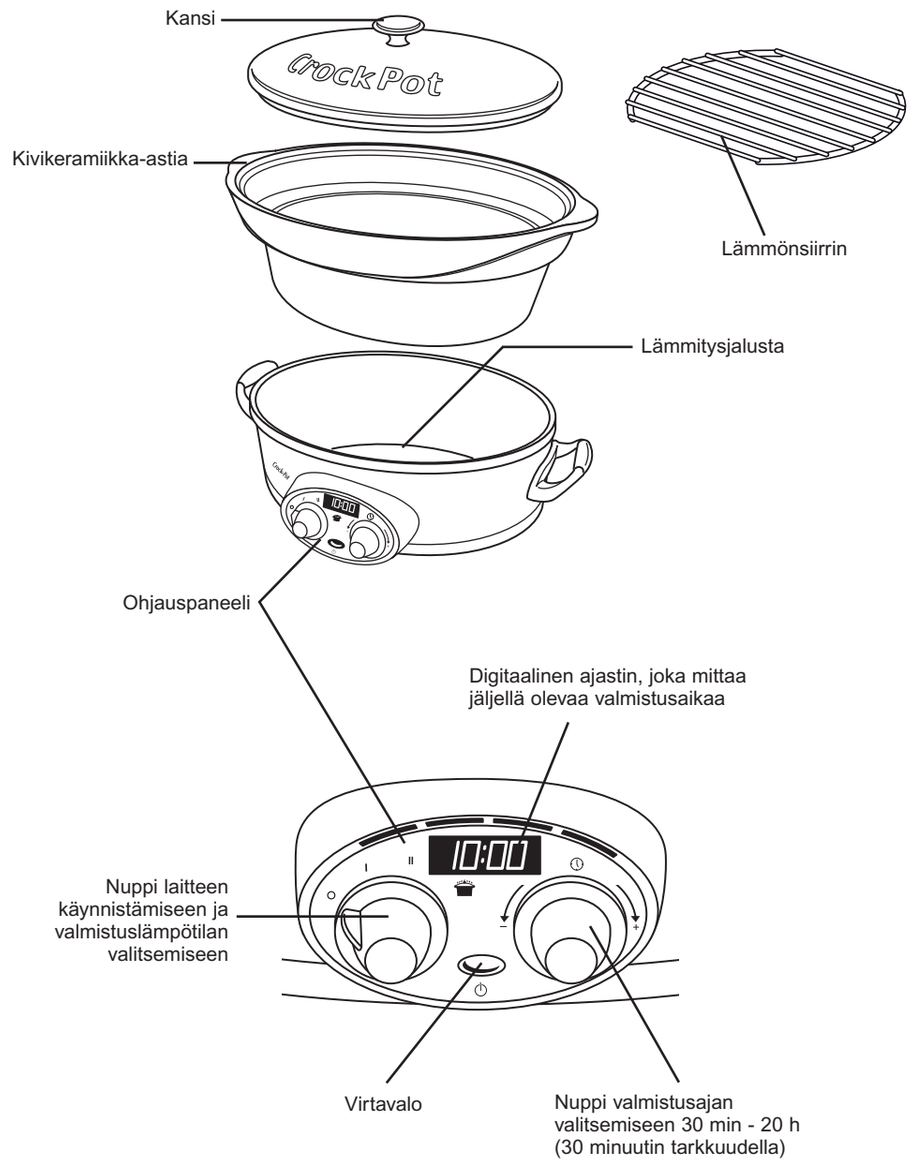


HUOMAUTUS: Toimi aina varovasti, kun asetat keramiikka-astian keraamiselle tai lasiselle keittolevylle, työtasolle tai pöydälle. Kivikeramiikka-astioiden rakenteen vuoksi niiden karkea alapinta voi naarmuttaa muita pintoja, jos astioita ei käsitellä huolellisesti.

ENNEN HAUDUTUSPADAN KÄYTTÄMISTÄ

Ennen kuin käytät haudutuspataa, pese kansi ja kivikeramiikka-astia lämpimällä saippuavedellä ja kuivaa se huolellisesti.
ÄLÄ KOSKAAN upota lämmitysjalustaa veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen.

HAUDUTUSPADAN KÄYTTÄMINEN



SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:33 AM Page 49

HAUDUTTAMINEN

1. Aseta haudutusastia lämmitysjalustaan, aseta ruoka kivikeramiikka-astiaan ja liitä laite verkkovirtaan. Käännä lämpötilan valitsin haluttuun asetukseen. Haudutuspadassa on kolme lämpötila-asetusta. ALHAINEN (**I**) on tarkoitettu hitaalle "koko päivän" kestävälle ruoanlaitolle. 1 tunti KORKEA (**II**) -asetuksella vastaa noin 1fi - 2 tuntia ALHAINEN (**I**) -asetuksella. LÄMMIN (☕) (LCD-näytössä näkyvä merkki = ✳) on tarkoitettu AINOASTAAN jo valmistetun ruoan pitämiseen oikeassa tarjoilulämpötilassa syömishetkeen asti. ÄLÄ KÄYTÄ LÄMMIN (☕) -asetusta ruoan valmistamiseen. Käytä aina kantta, kun käytät kivikeramiikka-astiaa haudutuspadan lämmitysjalustassa.
2. Valitse haluttu valmistusaika ajastimen valitsinta kääntämällä. Aika näkyy paneelissa. Kellonaikaa aletaan laskea alaspäin ruoan valmistumiseen asti. Valmistusajan vaihtoehdot ovat 30 minuutista aina 20 tuntiin 30 minuutin välein. Kun valmistusaika on päättynyt, haudutuspata vaihtaa automaattisesti käyttöön LÄMMIN (☕) -asetuksen.
   HUOMAUTUS: LÄMMIN (☕) -asetuksen käyttämistä yli 4 tunnin ajan ei suositella.
   HUOMAUTUS: Jos et aseta ajastimen aikaa, haudutuspata toimii määritetyllä lämpöasetuksella, kunnes sammutat sen.
3. Kun ruoka on valmis, käännä lämpötilan säädin asentoon POIS PÄÄLTÄ (○) ja irrota laite verkkovirrasta. Anna haudutuspadan jäätyä, ennen kuin puhdistat sen.

PAISTAMINEN/PAAHTAMINEN

Kivikeraamista haudutusastiaa voi käyttää myös perinteisen paistoastian tapaan uunissa.

KÄYTTÖÖN LIITTYVIÄ HUOMAUTUKSIA

- Jos laitteen käytön aikana on ollut virtakatkos, ruoan syöminen ei ehkä ole turvallista. Jos et ole varma siitä, kuinka pitkään virta on ollut katkenneena, suosittelemme ruoan heittämistä pois.
- Valmista ruokaa aina kansi päällä ja suositellun ajan verran. Älä poista kantta ensimmäisten kahden ruoanvalmistustunnin aikana.
- Irrotettava kivikeramiikkahaudutuspata soveltuu uunissa ja mikroaaltouunissa käytettäväksi. Katso lisätietoja alla olevasta taulukosta.
- Käytä aina patalappuja, kun käsittelet kivikeramiikka-astioita ja kun siirrät haudutusjalustaa. Kahvat lämpenevät käytössä.
- KÄYTÄ aina jalustaa lämmitetyn kivikeramiikka-astian alla, kun asetat astian pöydälle tai muulle alustalle.
- Irrotettava kivikeramiikka-astia ja kansi soveltuvat käytettäväksi keittolevyjen*, tavallisten uunien ja mikroaaltouunien kanssa sekä jääkaapissa. ÄLÄ KOSKAAN jäädytä vettä tai vesipohjaisia ruokia kivikeramiikka-astioissa.
- Haudutuspadan kivikeramiikka-astioiden ainutlaatuisen valmistustavan johdosta astian lasitetussa pinnassa saattaa näkyä poikkeamia. Tämä on normaalia, eikä se vaikuta tuotteen toimintaan millään tavalla.
- Irrota laite verkkovirrasta, kun et enää käytä sitä ja ennen sen puhdistamista.
- Älä lämmitä ruokia uudelleen haudutuspadassa. Käytä uunia, keittolevyä tai mikroaaltouunia ruuan uudelleenlämmittämiseen.

Käytä lämmönsiirrintä aina, kun käytät sähköhellaa ruoan valmistamiseen.

Osa	Astianpesukoneeseen soveltuva	Uuniin soveltuva	Mikroaaltouuniin soveltuva	Keittolevylle soveltuva	Uunigrilliin soveltuva
Kansi	Kyllä	Kyllä	Kyllä	Kyllä	Ei
Kivikeramiikka-astia	Kyllä	Kyllä	Kyllä	** Kyllä	Kyllä

* Lämmönsiirrintä on käytettävä, jos astiaa käytetään sähköhellan keittolevyllä (vastus tai keraaminen levy).

** Aseta kivikeramiikka-astia jollekin suurista polttimista ja säädä lämpötila alhaiseksi tai keskisuureksi.

HAUDUTUSPADAN PUHDISTAMINEN

- Muista AINA sammuttaa haudutuspata, irrottaa se verkkovirrasta ja antaa sen jäähtyä, ennen kuin puhdistat sitä.
- Haudutuspadan kansi ja kivikeramiikka-astia voidaan pestä astianpesukoneessa tai kuumalla saippuavedellä. Älä käytä hankaavia aineita tai hankaustyynyjä. Lika irtoaa yleensä hyvin rätillä, sienellä tai muovisella lastalla.
  Vesitahrojen ja muiden tahrojen poistamiseen voi käyttää jotakin ei-hankaavaa puhdistusainetta tai etikkaa.
- Kansi ei kestä äkillisiä lämpötilan muutoksia. Älä pese kantta kylmässä vedessä sen ollessa kuuma.
- Lämmitysjalustan ulkopuoli voidaan puhdistaa pehmeällä kankaalla ja lämpimällä saippuavedellä. Pyyhi kuivaksi. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.
  VAROITUS: Älä koskaan upota lämmitysjalustaa veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen.

VIHJEITÄ JA OHJEITA

VIHJEITÄ JA OHJEITA

- Jos teet ruokaa reseptillä, jossa käytetään kypsentämättömiä nuudeleita, makaronia tai pastaa, kypsennä ne hieman pehmeiksi keittolevyllä, ennen kuin lisäät ne haudutuspataan.
- Jos teet ruokaa reseptillä, jossa käytetään keitettyä riisiä, sekoita raaka riisi muiden aineiden kanssa ja lisää 60 millilitraa nestettä kutakin 60 millilitraa raakaa riisiä kohden. Pitkäjyväistä riisiä käyttämällä voit saada parhaat tulokset jokapäiväisessä ruoanlaitossa.

PAVUT

- Papujen on annettava pehmentyä täysin ennen niiden lisäämistä sokeriin ja/tai happamiin ruokiin. Sokeri ja hapot kovettavat papuja ja estävät niitä pehmenemästä.
- Kuivat pavut, etenkin tarhapavut, on keitettävä ennen niiden lisäämistä ruokaohjeeseen. Peitä pavut kolminkertaisella määrällä suolatonta vettä ja kuumenna ne kiehumispisteeseen. Keitä papuja 10 minuuttia, vähennä lämpöä, peitä ja anna hautua 1½ tuntia tai kunnes ne ovat pehmeitä. Papuja voi liottaa vedessä myös ennen keittämistä. Kaada vesi pois liottamisen tai keittämisen jälkeen.
- Täysin kypsennettyjä tölkkipapuja voidaan käyttää kuivattujen papujen sijasta.

VIHANNEKSET

- Monien vihannesten valmistuksessa on hyötyä hitaasta kypsennysajasta ja alhaisesta lämpötilasta, koska vihannesten aromit säilyvät paremmin. Vihannekset eivät yleensä kiehu liian pitkään haudutuspadassa samaan tapaan kuin uunissa tai keittolevyllä.
- Kun valmistat reseptejä, joissa on vihanneksia ja lihaa, aseta vihannekset kivikeramiikka-astiaan ennen lihaa. Vihannesten valmistus haudutuspadassa kestää yleensä kauemmin kuin lihan.
- Aseta vihannekset haudutuspadan reunojen tai pohjan viereen niiden kypsymisen edistämiseksi. Sekoita silputut tai suikaloidut kasvikset muiden ainesten kanssa.
- Koska munakoison maku on erittäin voimakas, se tulisi esikeittää tai ruskistaa ennen haudutuspannuun lisäämistä.

NESTEET

- Sinun ei useimmiten tarvitse käyttää yli 120 - 240 ml nestettä, koska lihojen ja kasvisten nesteet säilyvät paremmin haudutettaessa kuin tavallisessa ruoanlaitossa.
- Kun muunnan tavallisia reseptejä haudutuskäyttöä varten, käytä vain noin puolet suositelluista nestemääristä paitsi siinä tapauksessa, että resepti sisältää keittämätöntä riisiä tai pastaa.

MAITO

- Maito, kerma ja hapankerma hajoavat pitkäaikaisessa kypsentämisessä. Jos mahdollista, lisää nämä aineet ruoanlaiton viimeisen 15 - 30 minuutin aikana, kunnes ne ovat lämmenneet juuri sopivasti.
- Ne voidaan korvata keittotiivisteillä, joita voidaan kypsentää pitkiä aikoja.

SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:33 AM Page 51

KEITOT

- Joissakin keittoresepteissä neuvotaan käyttämään 1,9 - 2,8 litraa vettä. Lisää muut keiton ainesosat ensin haudutuspataan ja lisää siten vettä vain siten, että muut ainekset peittyvät. Jos haluat keitosta ohuempaa, lisää nestettä tarjoilun aikana.
- Jos maitopohjaisissa resepteissä ei mainita muiden nesteiden käyttämistä aluksi, lisää 240 - 480 ml vettä. Koska maito, kerma ja hapankerma hajoavat, kun niitä lämmitetään yli kiehumispisteen, sekoita nämä aineet sisään varovaisesti ruoanlaiton loppuvaiheessa.

LIHAT

- Leikkaa lihoista ihrat, pyyhi lihat tai huuhtele ne hyvin, ja kuivaa ne paperipyyhkeillä taputtelemalla. Lihan ruskistaminen erillisessä paistinpannussa tai uunigrillissä saa aikaan sen, että lihan rasva voidaan poistaa ennen hauduttamista, jolloin ruoan aromit myös syvenevät.
- Suuret paistit, kanat ja kinkut soveltuvat erinomaisesti haudutuspadan kanssa valmistettaviksi. Valitse luuttomia paisteja tai kinkkuja, jotka painavat n. 1,4 - 2,7 kg.
- Luun sisältävät lihat, kuten kylkiluut, kylkipaistit ja kalkkunapaistit valmistuvat helposti ja hyvin haudutuspadassasi. Voit kypsentää padassa jopa 2,7 kilon painoisia kalkkunan koipia, reisipaisteja tai rintoja.
- Jos valitset pienemmän paistin, muuta vihannesten tai perunoiden määrää siten, että kivikeramiikka-astia on fi - fl täynnä.
- Muista aina, että lihan määrä ja suositeltu kypsennysaika ovat vain arvioita. Haudutuspadassa kypsennettävän paistin koko riippuu käytettävästä lihasta, lihan tyypistä ja luista.
- Leikkaa liha pienempiin paloihin, kun kypsennät sitä esikypsennettyjen papujen, hedelmien tai kevyempien vihannesten, kuten sienien, kuutioitujen sipulien, munakoison tai hienonnettujen kasvisten kanssa. Näin ruoka voidaan kypsentää samalla nopeudella.
- Vähärasvaiset lihat, kuten kana ja porsaan sisäfilee, kypsyvät nopeammin kuin enemmän sidekudoksia ja rasvaa sisältävät lihat, kuten lapapaisti tai porsaan lapa.
- Lihat tulisi asettaa siten, että ne lepäävät kivikeramiikka-astiassa eivätkä kosketa kantta.
- Jos kypsennät pakastettuja lihoja (kuten paisteja tai kanaa), sinun on lisättävä aluksi ainakin kaksi desilitraa lämmintä nestettä. Neste estää lämpötilan äkillisen muuttumisen. Useimmissa kuutioitua pakastettua lihaa sisältävissä resepteissä lihoja tulisi kypsentää 4 tuntia lisää ALHAISELLA lämmöllä tai 2 tuntia KORKEALLA lämmöllä. Suurten pakastelihojen palojen sulattaminen ja kypsentäminen voi kestää tavallista kauemmin.

KALA

- Kala kypsentyy nopeasti ja tulisi lisätä vasta ruoan valmistuksen loppuvaiheessa, kun ruoan valmistumiseen on aikaa enää 15 - 60 minuuttia.

ERITYISRUOAT

- Erityisruokalajit, kuten täytetyt kyljykset tai pihvit, kaalikääryleet, täytetyt paprikat tai uuniomenat voidaan järjestää yhteen kerrokseen, jolloin niiden kypsentäminen ja tarjoileminen on helppoa ja kätevää.

YRTIT

- Tuoreet yrtit lisäävät makua ja väriä ruokaan, kun ne lisätään ruoan valmistuksen loppuvaiheessa. Jos ruoalla on varsin lyhyt valmistusaika, tuoreiden rosmariinin ja timjamin kaltaisten voimakkaiden yrttien maku kuitenkin säilyy hyvin koko ajan. Jos yrtit lisätään ruokaan heti valmistuksen alussa, useiden yrttien maku hiipuu ruoan kypsyessä. Jauhetut tai kuivatut yritit ja mausteet soveltuvat hyvin hauduttamiseen ja ne voidaan lisätä alkuvaiheessa, mutta käytä niitä kuitenkin harkiten ja mausta ruoka kohdalleen loppuvaiheessa esimerkiksi suolan ja pippurin avulla. Kaikkien yrttien ja mausteiden maustamisvoima voi vaihdella suuresti mausteiden voimakkuuden ja säilytysajan mukaan, joten suosittelemme aina, että maustat ruoat maistamalla kohdalleen juuri ennen tarjoilemista.

2 VUODEN - TAKUU

SÄILYTÄ KUITTI, JOTA TARVITAAN MAHDOLLISIIN TAKUUN MYÖNTÄMIIN VAATEISIIN.

- Kivikeraamiselle Crock-Pot™ - haudutuskeittimelle annetaan kahden vuoden takuu
- Jos laite vioittuu, vie se takaisin ostopaikkaan kuitin.
- Tämän takuun myöntämät oikeudet ja edut annetaan laillisten oikeuksiesi lisäksi niiden kärsimättä.
- Holmes Group lupaa korjata tai vaihtaa takuuajan puitteissa maksutta kaikki laitteen osat, jotka havaitaan viallisiksi, mikäli:
  - Viasta ilmoitetaan meille heti sen havaitsemisen jälkeen.
  - Laitetta ei ole muunneltu mitenkään eikä alistettu väärinkäytölle eikä sitä ole yrittänyt korjata muu kuin Holmes Groupin valtuuttama henkilö.
- Tätä takuuta ei sovelleta henkilöön, joka hankkii laitteen käytettynä.

TÄMÄ TUOTE ON VALMISTETTU VASTAAMAAN DIREKTIIVIEN 73/23/ETY, 2004/108/EC ja 98/37/ETY VAATIMUKSIA.

Sähkölaitteita ei tule hävittää muiden kotitalousjätteiden kanssa. Toimita laitteet kierrätykseen.

Seuraavassa Web-sivustossa on lisätietoja kierrätyksestä ja WEEE-tietoja: www.jardencs.com. Sähköposti: info-europe@jardencs.com

SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:33 AM Page 53

POLSKI

SRODKI OSTROZNOSCI

Przed przystapieniem do gotowania prosimy dokladnie zapoznac sie z trescia instrukcji. Prawidlowe uzycie garnka pozwoli uzyskać najlepsze rezultaty. Instrukcje nalezy zachowac.

Podlaczanie do sieci

1. Przed uzyciem garnka nalezy dokladnie zapoznac sie z trescia calej instrukcji i rysunkami.
2. Przed wlaczeniem urzadzenia do sieci nalezy sprawdzic, czy napiecie podane na tabliczce znamionowej (na spodzie garnka) odpowiada napieciu w sieci w domu.
3. Wymiany uszkodzonego przewodu moze dokonywac wylacznie producent lub pracownik autoryzowanego punktu serwisowego.

Bezpieczne ustawianie garnka

1. NIE DOTYKAĆ GORĄCYCH POWIERZCHNI, UŻYWAĆ RĄCZEK W PODSTAWIE. W CZASIE PRACY Z URZĄDZENIEM ZALECA SIĘ UŻYWAĆ RĘKAWICY KUCHENNEJ.
2. NIE poddawaj pustego naczynia działaniu wysokiej temperatury. Pamiętaj, aby w naczyniu zawsze był płyn lub produkty żywnościowe, pozwoli tu uniknąć pęknięcia naczynia.
3. Aby zapobiec pęknięciu naczynia, NIGDY NIE ZANURZAJ w wodzie i nie umieszczaj pod bieżącą wodą naczynia, jeśli było ono przez dłuższy czas pozostawione PUSTE na gorącej płycie lub w rozgrzanym piekarniku. Poczekaj, aż ostygnie.
4. NIE stawiac garnka w miejscu, gdzie moga dotknac go male dzieci.
5. NIE stawiac garnka bezposrednio pod gniazdkiem elektrycznym.
6. Urzadzenie przeznaczone jest WYLACZNIE do uzytku w pomieszczeniach zamknietych.
7. NIE WOLNO zanurzac elementu grzewczego, przewodu ani wtyczki w wodzie ani w innej cieczy.
8. Nalezy zachowac szczególna ostroznosc przy przenoszeniu garnka, jezeli znajduja sie w nim gorace plyny.
9. NIE dopuszczaj do zwisania przewodu zasilania z krawędzi blatu lub stołu.
10. Do czyszczenia garnka NIE NALEZY uzywac srodków sciernych, zracych ani srodków do czyszczenia piekarników.
11. Nalezy unikac naglych zmian temperatury (np. nie wkladac do nagrzanego garnka produktów prosto z lodówki).
12. Jezeli garnek nie jest uzywany lub przed przystapieniem do czyszczenia nalezy wyjac wtyczke z gniazdka.
13. Nie przystepowac do czyszczenia ani nie chowac garnka dopóki nie ostygnie.
14. Nalezy zapewnic odpowiedni przeplyw powierza wokól urzadzenia. Wlaczony garnek nie powinien dotykac zaslon, tapet, odziezy, sciereczek, ani latwopalnych materialów. Nalezy zachowac OSTROZNOSC w przypadku powierzchni, które moga ulec uszkodzeniu na skutek wysokiej temperatury. Zaleca sie stosowanie specjalnej podkladki pod gorace naczynia.
15. **URZADZENIE PRZEZNACZONE JEST WYLACZNIE DO UZYTKU DOMOWEGO. GARNKA NALEZY UZYWAC WYLACZNIE ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM.**
16. Aby nie dopuścić do pęknięcia naczynia, NIGDY nie zamrażaj wody ani produktów zawierających wodę w naczyniach kamionkowych ETC.

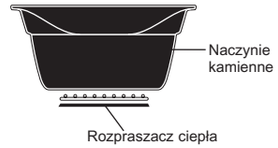
CROCK POT NACZYNIA ETC (NACZYNIA ODPORNE NA SKRAJNE TEMPERATURY) DO WOLNEGO GOTOWANIA (“WOLNOWARY”)

ETC jest specjalnym typem wygodnych naczyń kamionkowych, odpornych na bardzo duże zmiany temperatury i nadających się do wielu różnych zastosowań kuchennych. Naczynia kamionkowe ETC mogą być bezpiecznie stosowane na płytach grzejnych*, w piekarnikach i kuchenkach mikrofalowych, a także w lodówkach i zamrażarkach. (Przeczytaj ZASADY POSTĘPOWANIA Z NACZYNIAMI KAMIONKOWYMI ETC, aby poznać zasady prawidłowego użytkowania). Uniwersalność naczyń oznacza możliwość przygotowania potraw, wolnego gotowania, przechowywania przygotowanych wcześniej potraw i podgrzewania ich w tych samych naczyniach, co pozwala zaoszczędzić czas na zmywanie. Eleganckie wzornictwo wolnowaru Crock Pot sprawia, że można prosto z niego podawać potrawy.
***W czasie gotowania na elektrycznej płycie grzejnej konieczne jest stosowanie rozpraszacza ciepła.**

ZASADY POSTĘPOWANIA Z NACZYNIAMI KAMIONKOWYMI ETC

UWAGA: BY NIE DOPUŚCIĆ DO USZKODZENIA NACZYŃ KAMIONKOWYCH ETC, STOSUJ NASTĘPUJĄCE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI.

1. **Gotując na ELEKTRYCZNYCH PŁYTACH GRZEJNYCH należy ZAWSZE używać dostarczonego w komplecie ROZPRASZACZA CIEPŁA. Gotowanie bez rozpraszacza może spowodować pękniecie naczynia.**
2. NIE gotuj na BARDZO ROZGRZANEJ płycie.
3. NIE rozgrzewać pustych naczyń kamionkowych na palnikach kuchenki. Pamiętaj, aby w naczyniu zawsze był płyn lub produkt żywnościowy.
4. ZAWSZE zaczynaj gotować na płycie nastawionej na niską temperaturę, dopiero później zwiększaj temperaturę do średniej lub niskiej-średniej.
5. Gdy podrumieniasz lub smażysz na płycie grzejnej, ZAWSZE wlewaj na dno naczynia kamionkowego co najmniej dwie łyżki stołowe oleju.



6. Gdy gotujesz na płycie grzejnej, ZAWSZE mieszaj potrawę.
7. NIGDY nie zamrażaj w naczyniu kamionkowym wody lub produktów zawierających wodę. Może to spowodować pęknięcie naczynia.
8. NIE UŻYWAJ metalowych przyborów, aby nie porysować powierzchni naczynia.

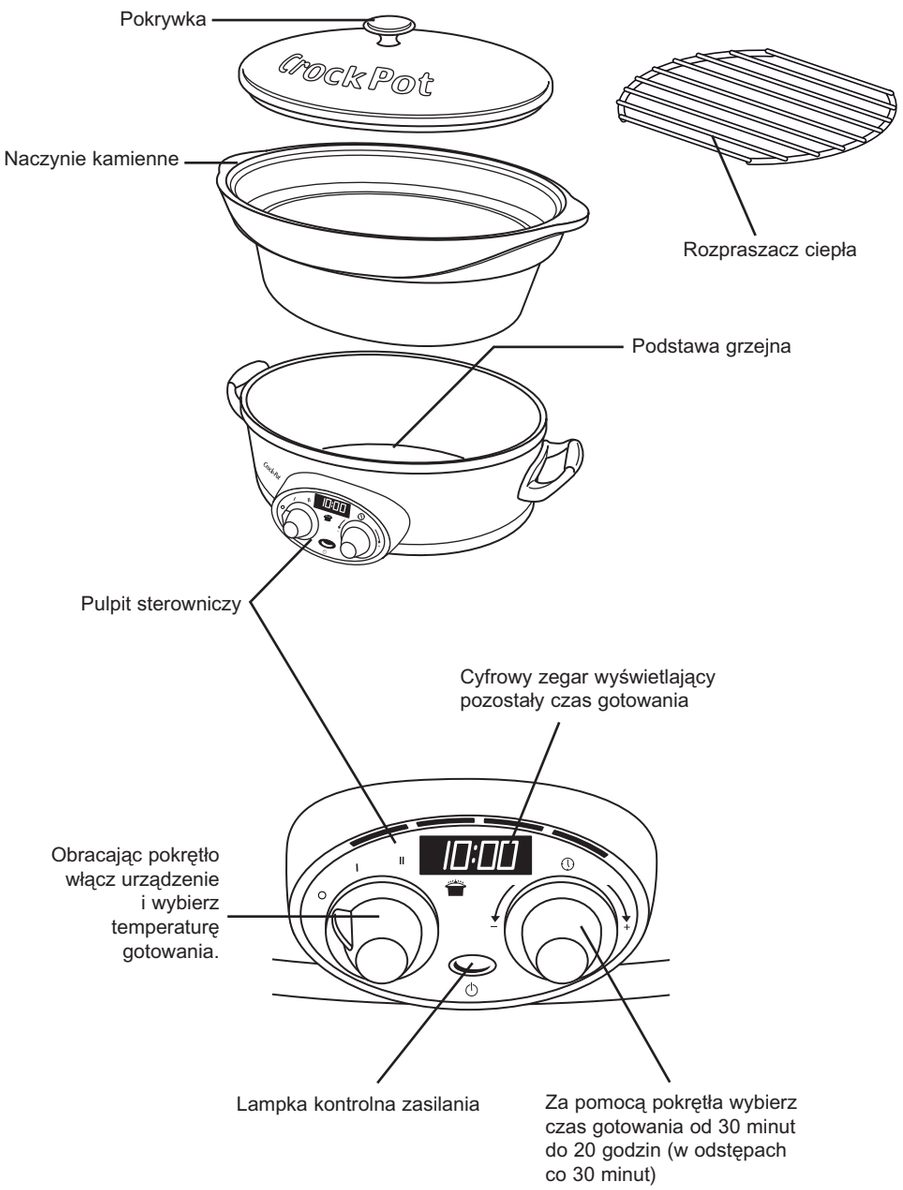
UWAGA: Zachowaj ostrożność przy stawianiu naczynia kamionkowego na ceramicznym lub szklanym blacie kuchenki, blacie roboczym lub stole. Nie zachowanie ostrożności może doprowadzić do porysowania tych powierzchni przez szorstką powierzchnię dna naczynia kamionkowego.

ZANIM UŻYJESZ WOLNOWARU

Przed użyciem wolnowaru, umyj pokrywę i samo naczynie w ciepłej wodzie z mydłem i starannie wysusz.
NIGDY nie zanurzaj podstawy grzejnej w wodzie lub innym płynie.

SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:33 AM Page 55

UŻYWANIE WOLNOWARU


Pokrywka
Naczynie kamienne
Rozpraszacz ciepła
Podstawa grzejna
Pulpit sterowniczy
Cyfrowy zegar wyświetlający pozostały czas gotowania
Obracając pokrętło włącz urządzenie i wybierz temperaturę gotowania.
Lampka kontrolna zasilania
Za pomocą pokrętła wybierz czas gotowania od 30 minut do 20 godzin (w odstępach co 30 minut)

WOLNE GOTOWANIE

1. Włóż naczynie kamionkowe do podstawy grzejnej, umieść w naczyniu produkty żywnościowe i podłącz zasilanie. Obróć pokrętło temperatury do wybranego położenia. W wolnowarze są trzy ustawienia temperatury. NISKA (**I**) jest zalecana do powolnego "całodziennego" gotowania. Jedna godzina gotowania przy ustawieniu WYSOKA (**II**) odpowiada 1,5 DO 2 godzin gotowania przy ustawieniu NISKA (**I**). Ustawienie WARM (CIEPŁY) ( ) (na ekranie LCD = ✳) służy WYŁĄCZNIE do utrzymywania idealnej temperatury już ugotowanych potraw do czasu, kiedy potrawa może być podana. NIE gotuj przy ustawieniu WARM ( ). W czasie gotowania przy użyciu podstawy grzejnej wolnowar kamionkowy zawsze powinien być przykryty pokrywką.
2. Obróć pokrętło zegara do położenia odpowiadającego żądanemu czasowi gotowania. Na panelu pojawi się czas odliczany wstecz. Czas gotowania można ustawiać w zakresie od 30 minut do 20 godzin, w odstępach co 30 minut. Po upływie wybranego czasu, wolnowar automatycznie przechodzi do ustawienia WARM ( ).
   UWAGA: Nie zaleca się używania wolnowaru w ustawieniu WARM (CIEPŁY) ( ) dłużej niż przez 4 godziny.
   UWAGA: Jeśli nie ustawisz zegara, wolnowar będzie działać (przy wybranym ustawieniu temperatury) dopóki go nie wyłączysz.
3. Po zakończeniu gotowania, obróć pokrętło temperatury do pozycji OFF (WYŁ.) (○) i wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka. Zanim przystąpisz do czyszczenia wolnowaru, poczekaj aż ostygnie.

PIECZENIE

Wolnowar może być także używany w piekarniku jako tradycyjna brytfanna.

UWAGI NA TEMAT SPOSOBU UŻYWANIA

- Jeśli doszło do przerwy w dostawie prądu, potrawa może nie nadawać się do spożycia. Jeśli nie wiesz, jak długo trwała przerwa w dostawie prądu, zalecamy wyrzucenie potrawy.
- Zawsze gotuj pod przykryciem przez cały zalecany czas. Nie zdejmować pokrywki przez pierwsze dwie godziny gotowania.
- Wyjmowane naczynie kamionkowe wolnowaru może być stosowane w piekarnikach i kuchenkach mikrofalowych. Zapoznaj się z tabelą poniżej.
- Podczas obchodzenia się z naczyniem kamionkowym i przestawianiu podstawy grzejnej zawsze używaj uchwytów do garnków lub rękawic kuchennych. W czasie gotowania rączki urządzenia silnie się nagrzewają.
- Stawiając rozgrzane naczynie na stole lub blacie, ZAWSZE używaj podstawki lub podkładki.
- Naczynie kamionkowe i pokrywka mogą być bezpiecznie stosowane na płytach kuchennych*, w konwencjonalnych piekarnikach i kuchenkach mikrofalowych, a także w lodówkach. NIGDY nie zamrażaj wody ani produktów żywnościowych zawierających wodę w naczyniu kamionkowym.
- Wyjątkowy proces produkcyjny naczynia kamionkowego wolnowaru sprawia, że jego glazurowana powierzchnia może być nierówna. Jest to normalne i nie ma wpływu na właściwości naczynia.
- Po zakończeniu gotowania i przed umyciem naczynia należy wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazda sieci elektrycznej.
- Nie odgrzewaj potraw w wolnowarze. Do tego celu użyj piekarnika, płyty kuchennej lub kuchenki mikrofalowej.

Gotując na płytce elektrycznej zawsze stosuj rozpraszacz ciepła.

Część	Nadaje się do zmywarki	Nadaje się do piekarnika	Nadaje się do kuchenki mikrofalowej	Nadaje się na płytę kuchenną	Nadaje się na ruszt
Pokrywka	Tak	Tak	Tak	Tak	Nie
Naczynie kamionkowe	Tak	Tak	Tak	** Tak	Tak

* Podczas gotowania na płytach kuchennych (ze spiralami lub ceramicznych) trzeba zawsze stosować rozpraszacz ciepła.

** Naczynie kamionkowe należy umieścić na jednym z na dużych palników, nastawionym tylko na niską lub średnią temperaturę.

SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:33 AM Page 57

CZYSZCZENIE WOLNOWARU

- Przed myciem wolnowaru należy ZAWSZE wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i pozwolić mu ostygnąć.
- Pokrywkę i naczynie kamionkowe można myć w zmywarce lub gorącą wodą z mydłem. Nie używać ostrych środków do szorowania ani szorstkich zmywaków. Do usunięcia wszelkich resztek wystarcza zazwyczaj szmatka, gąbka lub gumowa łopatka.
  Do usunięcia śladów po wodzie i innych plam należy używać delikatnego środka myjącego lub octu.
- Pokrywka nie jest odporna na nagłe zmiany temperatury. Gdy jest gorącą, nie myj jej zimną wodą.
- Zewnętrzną powierzchnię podstawy grzejnej można myć miękką szmatką i ciepłą wodą z mydłem. Wytrzyj do sucha. Nie używaj ostrych środków czyszczących.
  OSTROŻNIE: Nigdy nie zanurzaj podstawy grzejnej w wodzie lub innym płynie.

WSKAZÓWKI I RADY

WSKAZÓWKI I RADY

- Jeśli korzystasz z przepisu, który wymaga zastosowania nie ugotowanego makaronu, przed włożeniem do wolnowaru podgotuj go na płycie kuchennej, dopóki lekko nie zmięknie.
- Jeśli korzystasz z przepisu, który wymaga zastosowania gotowanego ryżu, należy wymieszać surowy ryż z innymi składnikami i użyć 60 ml wody na 60 ml surowego ryżu. W przypadku całodziennego gotowania najlepsze wyniki uzyskuje się stosując biały ryż długoziarnisty.

FASOLKA

- Fasole i groch nalezy zmiekczyc przed dodaniem cukru i/lub produktów o duzej zawartosci kwasów. Cukier i kwasy powoduja twardnienie fasoli i uniemozliwiaja ich zmiekczenie.
- Suszona fasole, zwlaszcza czerwona, nalezy ugotowac przed dodaniem jej do garnka. Fasole zalac niesolona woda w ilosci trzykrotnie wiekszej od ilosci fasoli i zagotowac. Gotowac na ostrym ogniu przez 10 minut, nastepnie zmniejszyc plomien, przykryc i dusic przez 1,5 godziny az fasola bedzie miekka. Fasole mozna namoczyc przed gotowaniem. Wode po namoczeniu lub gotowaniu fasoli nalezy wylac.
- Zamiast suchej fasolki, można użyć gotowanej fasolki z puszki.

WARZYWA

- Smak wielu warzyw zyskuje na gotowaniu przez długi czas w niskiej temperaturze. W wolnowarze warzywa nie ulegną rozgotowaniu, co może się zdarzyć w przypadku przyrządzania ich na płycie kuchennej lub w piekarniku.
- W przypadku potraw z mięsa i warzyw, najpierw wkładaj do naczynia kamionkowego warzywa. W wolnowarze warzywa zwykle gotują się dłużej niż mięso.
- Aby ułatwić gotowanie, umieść warzywa na dnie lub przy ściankach naczynia kamionkowego. Poszatkowane lub pokrojone w plastry warzywa należy wymieszać z innymi składnikami.
- Ponieważ bakłażan ma bardzo silny aromat, przed dodaniem do wolnowaru należy go najpierw obgotować lub podsmażyć.

PLYNY

- Zwykle wystarczy dodać nie więcej niż 120 - 140 wody, ponieważ w przypadku wolnego gotowania w mięsach i warzywach zatrzymywanych jest więcej soków niż podczas gotowania konwencjonalnego.
- Jeśli przy wolnym gotowaniu korzystasz z przepisów stosowanych do gotowania konwencjonalnego, stosuj połowę zalecanych ilości płynów. Wyjątkiem są przepisy przewidujące stosowanie nie ugotowanego ryżu lub makaronu.

MLEKO

- Mleko, śmietanka i kwaśna śmietana warzą się przy długim gotowaniu. Jeśli to możliwe, dodawaj te składniki w ciągu ostatnich 15-30 minut gotowania, aby je tylko odpowiednio podgrzać.
- Jezeli zastapimy je zupa skondensowana czas gotowania mozna wydluzyc.

ZUPY

- Przepisy na niektóre zupy wymagają dodania 1,9 do 2,8 litra wody. Najpierw wrzuć do wolnowaru inne składniki zupy, potem dodaj wody - tylko tyle, aby je przykryć. Jeśli chcesz uzyskać rzadszą zupę, dodaj więcej płynu w czasie podawania.
- Jeśli przepis na zupę mleczną nie przewiduje dodawania żadnych innych płynów w początkowej fazie gotowania, dodaj 240 do 480 ml wody. Ponieważ mleko, śmietanka i kwaśna śmietana warzą się po podgrzaniu do temperatury wyższej niż temperatura wrzenia, dodawaj te składniki pod koniec procesu gotowania i starannie mieszaj.

MIĘSA

- Przed rozpoczęciem pieczenia wykrój tłuszcz, dokładnie wytrzyj lub wypłucz mięso i osusz je papierowymi ręcznikami Podsmażenie mięsa w osobnym rondlu lub na ruszcie umożliwia wytopienie tłuszczu przed rozpoczęciem wolnego gotowania, a także poprawia walory smakowe potrawy.
- Wolnowar idealnie nadaje się do przyrządzania większych kawałków pieczeni, kurczaka i szynki. Wybierz pieczeń lub szynkę bez kości o masie 1,4 - 2,7 kg.
- W wolnowarze łatwo mieszczą i dobrze gotują się kawałki mięsa z kośćmi, na przykład żeberka, schab lub kawałki indyka. Można gotować nogi, udźce i piersi indycze o masie do 2,7 kg.
- Jeśli wybierzesz mniejszy kawałek pieczeni, zmień ilość warzyw lub ziemniaków, aby naczynie kamionkowe było wypełnione w ½ lub ¾ .
- Zawsze pamiętaj, że zarówno wielkość kawałka mięsa, jak i zalecany czas gotowania są przybliżone. Dokładna masa pieczeni, która może być przyrządzana w wolnowarze będzie zależeć od określonego kawałka, składu mięsa i budowy kości.
- Jeśli gotujesz mięso wraz z ugotowanymi wcześniej ziarnami fasoli, owocami lub delikatniejszymi warzywami, grzybami, pokrojoną w kostkę cebulą, bakłażanem lub drobno posiekanymi jarzynami, pokrój mięso na mniejsze kawałki. Dzięki temu wszystkie składniki ugotują się równocześnie.
- Chude mięsa, takie jak kurczak lub polędwica wieprzowa, ugotują się szybciej niż mięsa z większą ilością tkanki łącznej i tłuszczu, takie jak rozbratel lub łopatka wieprzowa.
- Mięso powinno być włożone do wolnowaru tak, aby mieściło się w nim i nie dotykało pokrywki.
- Jeśli gotujesz mrożone mięso (np. pieczeń lub kurczaki), musisz najpierw wlać co najmniej 1 szklankę ciepłego płynu. Płyn będzie działał jako “bufor”, zapobiegający nagłej zmianie temperatury. W przypadku korzystania z przepisów, w których jednym ze składników jest mrożona kostka mięsna, gotuj mięso dodatkowe 4 godziny przy ustawieniu LOW lub 2 godziny przy ustawieniu HIGH. W przypadku większych kawałków mrożonego mięsa, czas rozmrażania i mięknięcia może być dłuższy.

RYBY

- Ryby gotują się szybko, należy je dodawać pod koniec procesu gotowania, w ciągu ostatnich 15-60 minut.

DANIA SPECJALNE

- Specjalne dania, takie jak kotlety z nadzieniem lub zrazy zawijane, gołąbki, faszerowana papryka lub pieczone jabłka można układać w jednej warstwie, potrawa łatwiej się wtedy ugotuje i będzie wyglądać atrakcyjniej przy podawaniu.

ZIOŁA

- Świeże zioła dodane pod koniec procesu gotowania dodają aromatu, ale przy krótszym okresie gotowania, silne, świeże zioła, takie jak rozmaryn czy tymianek, są wystarczająco trwałe, aby wytrzymać cały proces przyrządzania potrawy. W przypadku długich czasów gotowania, aromat świeżych ziół dodanych na początku procesu ulegnie rozproszeniu. Zioła i przyprawy zmielone lub wysuszone spełniają dobrze swoją funkcję w procesie wolnego gotowania i mogą być dodawane na początku procesu, ale należy ich używać oszczędnie. Próbuj potrawę pod koniec procesu jej przyrządzania i jeśli trzeba dodaj soli i pieprzu. Moc aromatu wszystkich ziół i przypraw może być bardzo różna, w zależności od mocy konkretnej partii oraz okresu przechowywania, dlatego zawsze zaleca się próbować potrawę i dokonywać korekty smaku tuż przed podaniem potrawy.

SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:33 AM Page 59

GWARANCJA

KREMOWY DIP SZPINAKOWY

Prosimy o zachowanie dowodu zakupu, gdyż jego przedstawienie jest wymagane w razie jakiejkolwiek reklamacji GWARANCJA.

- Udzielamy 2-letniej gwarancji na ten produkt.
- W razie awarii, chociaż jest ona mało prawdopodobna, należy zwrócić produkt do miejsca zakupu i dołączyć do niego dowód zakupu i niniejszą gwarancję.
- Prawa i uprawnienia z tytułu niniejszej gwarancji uzupełniają prawa określone w przepisach i niniejsza gwarancja nie ma nie wpływu.
- Firma Holmes Products Europe zobowiązuje się, że w podanym terminie naprawi lub wymieni dowolną część urządzenia, która zostanie uznana za wadliwą pod następującymi warunkami:
  - Użytkownik poinformuje niezwłocznie naszą firmę o wystąpieniu wady.
  - Urządzenie nie było w żaden sposób modyfikowane, nie używano go w niewłaściwy sposób ani też nie było naprawiane przez osobę nie posiadającą autoryzacji Holmes Products Europe.
- Użytkownikowi kupującemu używane urządzenie lub użytkującemu je do celów zarobkowych lub publicznych nie przysługują żadne prawa na mocy niniejszej gwarancji.
- Na naprawione lub wymienione urządzenie zostanie udzielona gwarancja na takich samych warunkach co niniejsza gwarancja i będzie ona obowiązywać przez pozostały okres gwarancyjny.

PRODUKT SPEŁNIA WYMAGANIA DYREKTYW EUROPEJSKICH 73/23/EEC, 2004/108/EC oraz 98/37/EEC.

Stanowiących odpady produktów elektrycznych nie należy wyrzucać razem z odpadami domowymi. Tam, gdzie istnieją odpowiednie obiekty, urządzenia należy poddać recyklingowi.

Dokładniejsze informacje dotyczące recyklingu i WEEE można uzyskać na stronie internetowej pod adresem: www.jardencs.com lub pod następującym adresem e-mail: info-europe@jardencs.com

ITALIANO

IMPORTANTI INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di fare uso dell'apparecchio poiché un uso corretto garantirà le migliori prestazioni possibili. Conservare queste informazioni per un'eventuale futura consultazione.

Collegamento alla rete di alimentazione

1. Leggere attentamente queste istruzioni, facendo riferimento alle illustrazioni, prima di servirsi di questo apparecchio.
2. Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione indicata sulla targhetta posizionata sulla parte inferiore dell'unità corrisponda alla tensione della rete di alimentazione disponibile.
3. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dalla casa produttrice o da un tecnico autorizzato.

Posizionamento sicuro

1. NON TOCCARE LE SUPERFICI CALDE, MA UTILIZZARE I MANICI SULLA BASE. È CONSIGLIABILE UTILIZZARE UN GUANTO DA FORNO.
2. NON esporre la casseruola vuota a calore eccessivo. Assicurarsi sempre che sia presente liquido o alimento nella casseruola per impedire che si incrini.
3. Per evitare le crepe, NON IMMERGERE MAI in acqua o porre sotto acqua corrente la casseruola se è stata lasciata VUOTA su una fiamma accesa o nel forno acceso per un certo periodo. Lasciarla prima raffreddare.
4. NON posizionare in un luogo dove sia alla portata di bambini, specialmente i più piccoli.
5. NON posizionare questo apparecchio direttamente sotto una presa elettrica.
6. NON usare questo apparecchio all'esterno.
7. NON immergere l'unità di riscaldamento, il cavo o la spina in acqua o in liquido di altro genere.
8. È necessario prestare particolare attenzione quando si spostano apparecchi contenenti liquidi caldi.
9. EVITARE di fare penzolare il cavo di alimentazione dal bordo del banco di lavoro o del tavolo.
10. NON usare abrasivi troppo potenti, detergenti caustici o per forni per la pulizia di questo apparecchio.
11. Evitare cambiamenti improvvisi di temperatura, p.es. non aggiungere cibi refrigerati in un contenitore riscaldato.
12. Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica quando non è in uso o prima di pulirlo.
13. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo o metterlo via.
14. Nel fare uso di questo apparecchio, assicurare che ci sia un passaggio d'aria sufficiente sopra e intorno all'unità. Non lasciare che l'apparecchio venga a contatto durante l'uso con tendami, carte da parati, abiti, panni da cucina o altri materiali infiammabili. È necessario prestare ATTENZIONE con superfici per le quali il calore può avere effetti avversi. Si raccomanda l'uso di un pannello termoisolante.
15. **QUESTO APPARECCHIO È PROGETTATTO PER IL SOLO USO DOMESTICO. NON SERVIRSENE PER UN USO DIVERSO DA QUELLO PREVISTO.**
16. Per evitare che si formino crepe, NON congelare MAI l'acqua o alimenti a base di acqua nella casseruola ETC.

SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:33 AM Page 61

CROCK POT PENTOLA A COTTURA LENTA CON ETC (EXTREME TEMPERATURE COOKWARE)

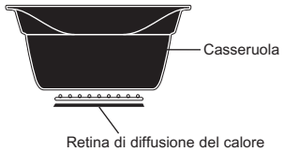
ETC è una speciale formulazione in grado di sopportare variazioni estreme di temperatura che fa di questa casseruola un metodo di cottura versatile e comodo. Le casseruole ETC possono essere utilizzate sugli elementi di un fornello, in forni a microonde e tradizionali, in frigorifero e in freezer. Leggere le istruzioni per la cura delle casseruole ETC per informazioni sull'uso corretto. Questa versatilità consente di preparare i pasti, cuocerli lentamente, conservare gli avanzi e riscaldarli utilizzando la stessa casseruola e risparmiando quindi sui tempi di pulizia. Il design elegante fa della casseruola Crock Pot un ottimo complemento per il servizio in tavola.

***Utilizzare retine di diffusione del calore se si cucina con un fornello elettrico.**

CURA DELLA CASSERUOLA ETC

AVVERTENZA: PER IMPEDIRE DI ARRECARE DANNI ALLA CASSERUOLA ETC, ATTENERSI ALLE SEGUENTI PRECAUZIONI.

1. **Utilizzare SEMPRE la RETINA DI DIFFUSIONE DEL CALORE acclusa se si utilizza un FORNELLO ELETTRICO, onde evitare incrinazioni alla casseruola.**
2. NON utilizzare con un'impostazione ALTA.
3. NON riscaldare una casseruola vuota. Assicurarsi sempre che sia presente liquido o alimento nella casseruola.
4. Iniziare SEMPRE la cottura a fuoco basso prima di aumentare ad un'impostazione media o medio-bassa.
5. Rivestire SEMPRE il fondo della casseruola con due cucchiai di olio per preparare i soffritti.



6. Rimestare SEMPRE gli alimenti durante la cottura.
7. NON congelare MAI l'acqua o alimenti a base di acqua nella casseruola, poiché ciò potrebbe causare delle crepe.
8. NON utilizzare utensili di metallo nella casseruola, onde evitare di graffiarla.

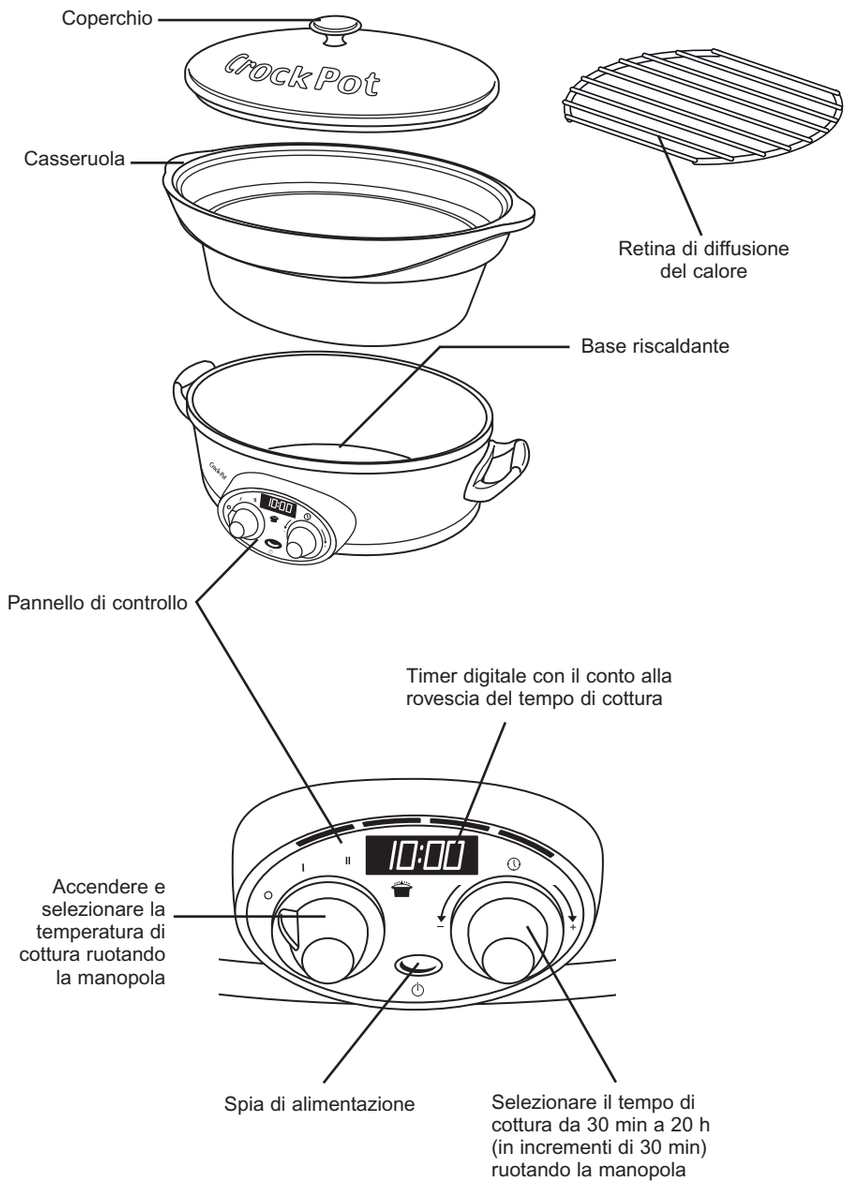
NOTA: prestare la massima cautela quando si posa la casseruola su un piano di cottura di ceramica o di vetro, sul banco di lavoro o sul tavolo. La casseruola, essendo di terracotta, ha una base ruvida che potrebbe graffiare tali superfici.

PRIMA DI UTILIZZARE LA CASSERUOLA

Prima di usare la casseruola, lavarla insieme al coperchio in acqua calda e saponata e asciugarla completamente.

NON immergere MAI la base riscaldante in acqua o in altri liquidi.

USO DELLA CASSERUOLA


Coperchio
Crock Pot
Casseruola
Retina di diffusione del calore
Base riscaldante
Pannello di controllo
Timer digitale con il conto alla rovescia del tempo di cottura
10:00
Accendere e selezionare la temperatura di cottura ruotando la manopola
Spia di alimentazione
Selezionare il tempo di cottura da 30 min a 20 h (in incrementi di 30 min) ruotando la manopola

SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:33 AM Page 63

COTTURA LENTA

1. Inserire la casseruola nella base riscaldante, con gli alimenti da cuocere, e collegarla alla presa elettrica. Portare il selettore di temperatura all'impostazione desiderata. La casseruola prevede tre impostazioni di cottura: LOW (**I**) è consigliata per la cottura lenta di una giornata. Un'ora all'impostazione HIGH (**II**) equivale a 1,5 - 2 ore su LOW (**I**). WARM (☕) (simbolo su LCD= ✳) è SOLO per il mantenimento del pasto già cotto alla temperatura perfetta fino a quando si è pronti a consumarlo. NON cucinare con l'impostazione WARM (☕). Cucinare sempre con il coperchio chiuso quando la casseruola è inserita nella base riscaldante.
2. Portare il timer al tempo di cottura desiderato. Il tempo si visualizza nel pannello e ha inizio il conto alla rovescia. Le opzioni per il tempo di cottura vanno da 30 minuti a 20 ore, con incrementi di 30 minuti. Scaduto il tempo impostato, la casseruola passa automaticamente all'impostazione WARM (☕).
   NOTA: si sconsiglia l'uso dell'impostazione WARM (☕) per oltre 4 ore.
   NOTA: se non si imposta il timer, la casseruola continuerà la cottura all'impostazione di temperatura selezionata, finché non la si spegne manualmente.
3. Ultimata la cottura, portare il selettore di temperatura su OFF (○) e disinserire il cavo dalla presa elettrica. Lasciare raffreddare la casseruola prima di pulirla.

ARROSTI/BRASATI

La casseruola può essere utilizzata anche nel forno per la preparazione di arrosti e brasati.

NOTE D'USO

- Nel caso dovesse mancare l'energia elettrica, l'alimento potrebbe non essere cotto a sufficienza. Se non è possibile determinare quanto sia durato il blackout, è consigliabile non consumare il pasto.
- Chiudere sempre il coperchio per il tempo consigliato durante la cottura. Non togliere il coperchio durante le prime due ore.
- La casseruola di terracotta estraibile può essere usata in forno e nel microonde. Consultare la tabella seguente.
- Utilizzare sempre guanti da cucina o presine per maneggiare la casseruola e per toglierla dalla base riscaldante. I manici si riscaldano durante l'uso.
- Posare SEMPRE la casseruola su un sottopentola per portarla in tavola.
- La casseruola e il coperchio possono essere utilizzati sul fornello*, in forni a microonde e tradizionali e in frigorifero. NON congelare MAI l'acqua o alimenti a base di acqua nella casseruola.
- A causa del particolare processo di lavorazione della casseruola, la superficie smaltata potrebbe non essere uniforme. Tale condizione è normale e non ne inficia le prestazioni.
- Disinserire sempre la spina dalla presa di corrente al termine della cottura e prima della pulizia.
- Non riscaldare gli alimenti nella casseruola, ma usare il forno, il fornello o il microonde per questo scopo.

Utilizzare sempre la retina di diffusione del calore se si cucina con un fornello elettrico.

Componente	Lavastoviglie?	Forno?	Microonde?	Fornello?	Griglia?
Coperchio	Sì	Sì	Sì	Sì	No
Casseruola	Sì	Sì	Sì	** Sì	Sì

* Utilizzare la retina di diffusione del calore se si cucina con un fornello elettrico (serpentina o ceramica).
** Collocare la casseruola su una delle fiamme maggiori e utilizzare un'impostazione bassa o media.

PULIZIA DELLA CASSERUOLA

- Spegnere SEMPRE la casseruola, disinserire il cavo dalla presa elettrica e lasciarla raffreddare prima di pulirla.
- Il coperchio e la casseruola possono essere lavati in lavastoviglie o con acqua calda e detersivo. Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette. Per rimuovere i residui è sufficiente un panno, una spugna o una spatola di gomma.
  Per eliminare le macchie, utilizzare un detergente non abrasivo o l'aceto.
- Il coperchio non sopporta bruschi cambiamenti di temperatura: non lavarla in acqua fredda quando è ancora caldo.
- Pulire l'esterno della base riscaldante con un panno morbido e acqua calda e saponata. Asciugarlo. Non utilizzare detergenti abrasivi.
  ATTENZIONE: non immergere mai la base riscaldante in acqua o in altri liquidi.

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

- Se si segue una ricetta che richiede l'uso di pasta cruda, cuocerla invece sul fornello per ammorbidirla e aggiungerla solo successivamente alla casseruola.
- Se si segue una ricetta che richiede l'uso di riso bollito, versare il riso crudo con gli altri ingredienti, aggiungere altri 60 ml di liquido per ogni 60 ml di riso crudo. Per le prestazioni migliori, utilizzare riso a grana lunga.

FAGIOLI

- I fagioli devono essere ammorbiditi completamente prima di unire lo zucchero e/o i cibi acidi. lo zucchero e l'acido hanno un effetto indurente sui fagioli e impediranno loro di ammorbidirsi.
- I fagioli secchi, specialmente i fagioli rossi, devono essere bolliti prima di essere aggiunti ad una ricetta. Coprire i fagioli con una quantità d'acqua pari a tre volte il loro volume senza aggiungere sale e portare ad ebollizione. Fare bollire per 10 minuti, ridurre il calore, coprire con un coperchio e lasciare cuocere per un'ora e mezza o finché i fagioli non saranno teneri. L'ammollo in acqua, se lo si desidera, deve essere completato prima di cominciare la cottura. Eliminare l'acqua dopo l'ammollo o la bollitura.
- È possibile utilizzare fagioli cotti in scatola al posto dei fagioli secchi.

VERDURE

- Molte verdure traggono vantaggi dalla cottura lenta e dalle basse temperature e conservano tutto il loro sapore. È difficile scuocere gli alimenti, come invece avviene al forno o sul fornello.
- Quando si segue una ricetta con verdure e carne, versare le verdure nella casseruola prima della carne. Le verdure di solito cuociono più lentamente della carne nella casseruola.
- Per agevolare la cottura, disporre le verdure sui lati o sul fondo della casseruola. Versare le verdure a dadini o a fette con gli altri ingredienti.
- Le melanzane hanno un sapore forte, è quindi opportuno farle bollire e cuocerle al salto prima di aggiungerle nella casseruola.

LIQUIDI

- Nella maggior parte dei casi, sono sufficienti dai 120 ai 240 ml di liquido, perché i succhi di carni e verdure non evaporano facilmente a cottura lenta, come invece accade con la cottura tradizionale.
- Quando si converte una ricetta normale in una a cottura lenta, utilizzare circa la metà dei liquidi indicati, tranne quando la ricetta contiene riso o pasta cruda.

LATTE

- Il latte, la panna e la panna acida tendono a separarsi durante la cottura. Se possibile, aggiungerli solo nell'arco degli ultimi 15 - 30 minuti di cottura, il tempo sufficiente per riscaldarli.
- È possibile sostituire zuppe condensate che possono cuocere per lunghi periodi di tempo.

SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:33 AM Page 65

MINESTRE

- Alcune ricette indicano da 1,9 a 2,8 litri di acqua. Aggiungere gli altri ingredienti della minestra per primi, quindi versare una quantità di acqua sufficiente a coprirli. Per una minestra più acquosa, aggiungere altro liquido al momento di servire in tavola.
- Se la ricetta di una minestra al latte non prevede un altro tipo di liquido per la cottura iniziale, aggiungere 240 - 480 ml di acqua. Dato che il latte, la panna e la panna acida si separano se superano il punto di bollore, è consigliabile aggiungerli verso la fine della cottura.

CARNI

- Tagliare le parti grasse, lavare la carne e asciugarla con carta da cucina. Scaldare la carne in una padella per sciogliere il grasso ed eliminarlo prima di aggiungerla alla casseruola. Ciò conferisce inoltre un sapore più intenso al piatto finale.
- Arrosti, polli e prosciutti sono perfetti per l'uso nella casseruola. Scegliere carne senza ossa, tra 1,4 e 2,7 kg.
- I tagli con l'osso, come costate, braciole, costine, ecc. sono adatti alla cottura lenta. Le cosce ed i petti di tacchino possono raggiungere il peso di 2,7 kg.
- Se si sceglie un arrosto piccolo, modificare la quantità di verdure o di patate in modo da riempire la casseruola fino a metà o tre quarti.
- Ricordare sempre che la quantità di carne ed i tempi di cottura consigliati sono solo stime. Il peso esatto di un arrosto adatto alla cottura in casseruola dipende dal taglio specifico, dal tipo di carne e dalla struttura delle ossa.
- Tagliare la carne in piccoli pezzi quando si prepara un pasto con fagioli cotti, frutta o verdure leggere come funghi, cipolle a cubetti, melanzane o verdure a pezzetti. Ciò consentirà una cottura uniforme a tutti gli ingredienti.
- Le carni magre come il pollo e il filetto di maiale, cuociono più velocemente di carni con più tessuto connettivo e grasso come il manzo e la spalla.
- La carne deve giacere nella casseruola senza toccare il coperchio.
- Se si usa carne congelata (arrosto o pollo), aggiungere anche una tazza di liquido caldo che funge da tampone e impedisce repentini cambiamenti di temperatura. Nella maggior parte delle ricette con carne surgelata a cubetti, cuocere la carne per 4 ore in più con l'impostazione LOW o per 2 ore in più su HIGH. Per tagli grossi di carne surgelata, il tempo di scongelamento potrebbe essere maggiore.

PESCE

- Il pesce cuoce velocemente e deve essere aggiunto verso la fine del ciclo di cottura, negli ultimi 15 minuti - 1 ora.

PIATTI SPECIALI

- I piatti speciali, ad esempio le braciole ripiene, gli spiedini, le foglie di cavolo ripiene, i peperoni ripieni o le mele al forno possono essere disposti in un unico strato in modo da agevolarne la cottura e servirli a tavola in maniera elegante.

ERBE

- Le erbe aromatiche danno sapone e colore se aggiunta alla fine della cottura, ma per piatti con brevi cicli di cottura, le erbe fresche come il rosmarino e il timo possono essere aggiunte da subito. Il sapore delle erbe fresche evapora se i tempi di cottura sono lunghi. Erbe macinate e/o essiccate e spezie sono ben adatte alla cottura lenta e possono essere aggiunte dall'inizio, ma senza abbondare. Assaggiare il piatto verso la fine della cottura e correggere gli aromi, compresi sale e pepe. Il sapore di erbe e spezie varia molto in funzione della loro intensità e durata, quindi è sempre consigliabile assaggiare e regolare gli aromi appena prima di servire in tavola.

GARANZIA

SI PREGA DI CONSERVARE LA RICEVUTA D'ACQUISTO POICHÉ ESSA SARÀ NECESSARIA PER QUALSIASI RICHIESTA PRESENTATA IN BASE AI TERMINI DI QUESTO CERTIFICATO DI GARANZIA.

- Questo prodotto è garantito per un periodo di 2 anni.
- Nell'improbabile eventualità di un guasto del prodotto, si prega di riportarlo presso il rivenditore ove lo si è acquistato, insieme alla ricevuta fiscale e ad una copia di questo certificato di garanzia.
- I diritti e i benefici delineati in base ai termini di questo certificato di garanzia sono in aggiunta a quelli previsti dalla legge che non risultano alterati dai termini di questo certificato.
- Holmes Products Europe si impegna a riparare o a sostituire gratuitamente ed entro un periodo di tempo specificato, qualsiasi parte dell'apparecchio dovesse risultare danneggiata a condizione che:
  - la Holmes Products Europe sia informata prontamente del difetto.
  - l'apparecchio non sia stato modificato in alcun modo o sottoposto ad uso improprio o a riparazione ad opera di un tecnico non autorizzato dalla Holmes Products Europe.
- Questo certificato non concede alcun diritto a chi acquisti il prodotto di seconda mano o per uso commerciale o collettivo.
- Qualsiasi apparecchio riparato o sostituito sarà sottoposto ai termini di questo certificato per il tempo restante della garanzia.

QUESTO PRODOTTO È FABBRICATO CONFORMEMENTE ALLE DIRETTIVE CEE 73/23/CEE, 2004/108/CE e 98/37/CEE.

I prodotti elettrici vanno smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Consegnarli ad un centro di riciclaggio, se disponibile. Per istruzioni sul riciclaggio e informazioni sulla direttiva RAEE (Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche), visitare www.jardencs.com o scrivere a info-europe@jardencs.com

SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:34 AM Page 67

ČESKY

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Před spuštěním spotřebiče pečlivě prostudujte tuto příručku, protože správné použití zajistí jeho nejlepší možný výkon.

Tyto pokyny uschovejte jako budoucí referenci.

Připojení do elektrické sítě

1. Před použitím spotřebiče si pečlivě prostudujte tyto pokyny včetně obrázků a jejich popisků.
2. Před připojením spotřebiče k elektrické síti zkontrolujte, zda napětí uvedené na štítku (umístěn na spodní části přístroje) odpovídá napětí zásuvek ve vaší domácnosti.
3. Výměnu poškozené napájecí šňůry musí provést výrobce nebo jeho servisní středisko.

Bezpečné umístění

1. NEDOTÝKEJTE SE HORKÝCH POVRCHŮ - VYUŽÍVEJTE DRŽADLA PODSTAVCE. PŘI MANIPULACI DOPORUČUJEME POUŽÍVAT CHŇAPKY.
2. Prázdný hrnec z kameniny NIKDY nevystavujte vysokým teplotám. Abyste předešli případnému prasknutí hrnce, dbejte na to, aby v něm vždy byla tekutina či jídlo.
3. Pokud jste hrnec nechali delší dobu PRÁZDNÝ na horké varné desce nebo v horké troubě, NIKDY JEJ NEDÁVEJTE do vody ani pod tekoucí vodu, aby nedošlo k jeho prasknutí. Nechte jej vychladnout.
4. NIKDY jej neumisťujte tak, aby mohl být v dosahu dětí – zejména velmi malých.
5. Tento spotřebič NIKDY neumisťujte přímo pod elektrickou zásuvku.
6. NIKDY jej nepoužívejte venku.
7. Ohřívací jednotku, šňůru ani zástrčku NIKDY nedávejte do vody či jiné tekutiny.
8. Při posunutí spotřebiče obsahujícího horké tekutiny dbejte velmi velké opatrnosti.
9. Zajistěte, aby napájecí šňůra NIKDY nevisela přes hranu desky či stolu.
10. Při čištění tohoto spotřebiče NIKDY nepoužívejte abrazivní prostředky, chemicky agresivní čistidla ani prostředky na trouby.
11. Dbejte na to, aby nedošlo k náhlé změně teploty způsobené např. vložení mraženého jídla do horkého hrnce.
12. V případě nepoužití nebo před čištěním spotřebič vždy odpojte z elektrické zásuvky.
13. Před čištěním a uložením spotřebiče jej nechte vychladnout.
14. Při použití tohoto spotřebiče nechte nad ním a po jeho stranách dostatek místa pro cirkulaci vzduchu. Zajistěte, aby se tento spotřebič při použití nedotýkal záclon, tapet, obložení zdi, oblečení, utěrek na nádobí a jiných hořlavých materiálů. U povrchů, na nichž může teplo způsobit problém, je nutná OPATRNOST. Doporučuje se použití tepelné izolační podložky.
15. **TENTO SPOTŘEBIČ LZE POUŽÍVAT POUZE V DOMÁCNOSTI. SPOTŘEBIČ NIKDY NEPOUŽÍVEJTE K JINÉMU NEŽ URČENÉMU ÚČELU.**
16. Abyste předešli případnému prasknutí nádobí z kameniny ETC™, NIKDY v něm nenechte zmrznout vodu ani jídla obsahující vodu.

CROCK POT POMALÝ HRNEC V PROVEDENÍ Z KAMENINY ETC (EXTREME TEMPERATURE COOKWARE)

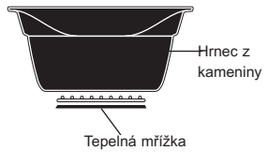
ETC je speciální kameninový materiál odolný vůči extrémním změnám teploty, proto byl použit k výrobě jednoho z nejuniverzálnějších a nejpohodlnějších hrnců na vaření. Kameninu ETC lze používat na varných deskách*, v klasických či mikrovlnných troubách a také v chladničce nebo mrazáku. (Přečtěte si pokyny PÉČE O KAMENINU ETC a dbejte na správné použití hrnce.) Díky této univerzálnosti můžete připravit jídlo, pomalu ho uvařit, uložit zbylou část a znovu ji ohřát - to vše s jedním hrncem z kameniny, takže šetříte čas na mytí nádobí. Díky elegantnímu designu hrnce Crock Pot můžete na stole podávat jídlo přímo z něj.

***Při vaření na elektrické varné desce musí být použita tepelná mřížka.**

PÉČE O KAMENINU ETC

VAROVÁNÍ: ABYSTE PŘEDEŠLI POŠKOZENÍ NÁDOBÍ Z KAMENINY ETC, MUSÍTE POSTUPOVAT PODLE NÍŽE UVEDENÝCH POKYNŮ.

1. **Při vaření na ELEKTRICKÉ VARNÉ DESCE VŽDY používejte dodávanou TEPELNOU MŘÍŽKU, jinak může kamenina prasknout.**
2. NEPOUŽÍVEJTE VYSOKOU TEPLOTU varné desky.
3. Na vařičích varné desky NIKDY neohřívejte prázdný hrnec z kameniny. Vždy dbejte na to, aby hrnec z kameniny obsahoval tekuté či tuhé potraviny.
4. Před zvýšením teploty varné desky na střední či nízkou střední teplotu VŽDY začněte vařit na nízké teplotě.
5. Při rychlém smažení či pražení na varné desce VŽDY nalejte minimálně 2 lžíce oleje na dno hrnce z kameniny.
6. Při vaření na varné desce jídlo ZÁSADNĚ často míchejte.
7. V hrnci z kameniny NIKDY nenechte zmrznout vodu ani jídla obsahující vodu. Mohlo by dojít prasknutí kameniny.



8. Chcete-li zabránit poškrábání nádobí z kameniny, NIKDY v něm nepoužívejte kovové náčiní.

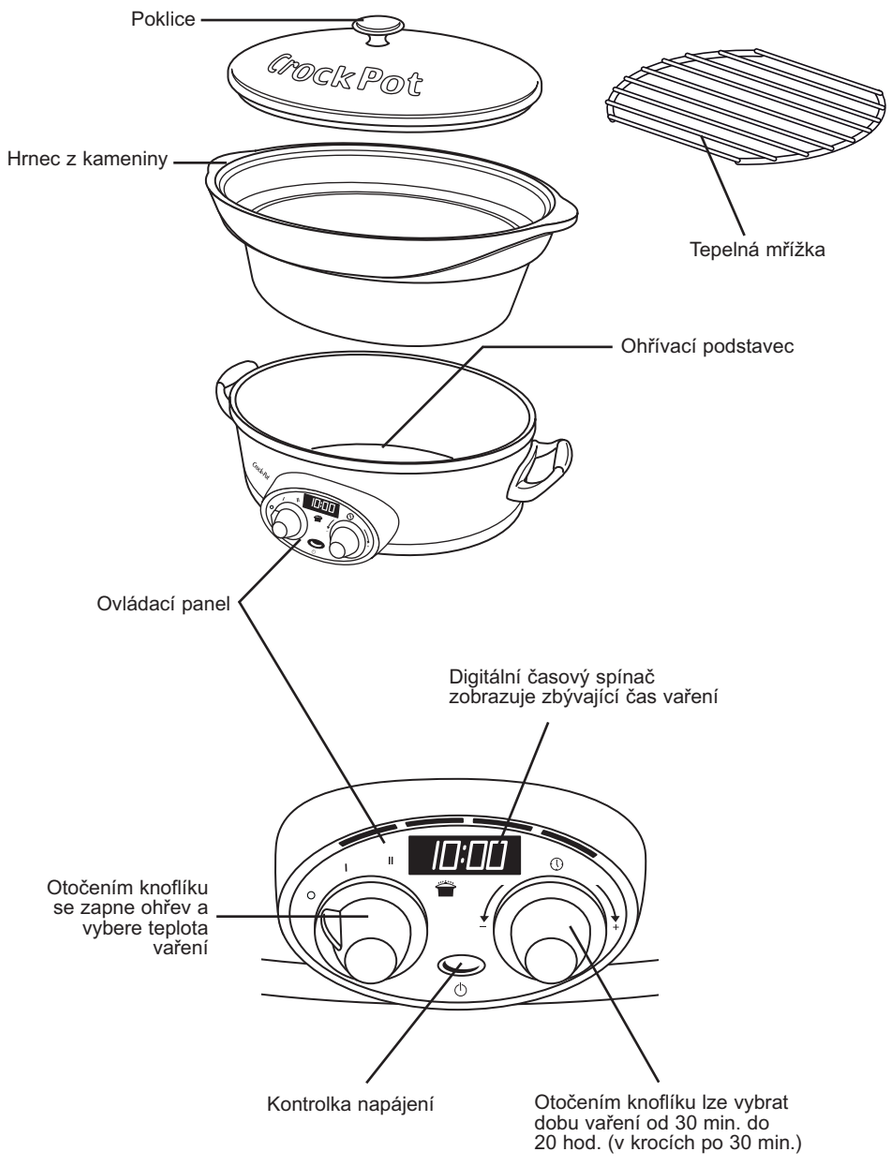
POZNÁMKA: Při pokládání hrnce z kameniny na povrch keramické či hladké skleněné varné desky, pracovní desky či stolu dbejte zvýšené opatrnosti. Kvůli charakteristické vlastnosti kameniny - drsné spodní části - by jinak mohlo dojít k poškrábání těchto povrchů.

PŘÍPRAVA NA VAŘENÍ V POMALÉM HRNCI

Před použitím pomalého hrnce umyjte poklici i kameninu v teplé mýdlové vodě a důkladně je osušte. Ohřívací podstavec NIKDY neponořujte do vody ani jiné kapaliny.

SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:34 AM Page 69

POUŽITÍ POMALÉHO HRNCE



POMALÉ VAŘENÍ

1. Do ohřívacího podstavce umístěte pomalý hrnec z kameniny, vložte do něj jídlo a zapojte přístroj do zásuvky. Otočte knoflíkem teploty na potřebnou hodnotu. Pomalý hrnec lze nastavit na tři hodnoty teploty. NÍZKÁ (**I**) je doporučena pro pomalé "celodenní" vaření. Jedna hodina na hodnotě VYSOKÁ (**II**) odpovídá přibližně 1 ½ 2 až 2 hodinám na hodnotě NÍZKÁ (**I**). TEPLÁ ( ) (zobrazení na LCD = ✳) slouží POUZE pro udržování uvařeného jídla na ideální podávací teplotě do doby, než začnete jíst. Na hodnotě TEPLÁ ( ) NIKDY nevařte. Po umístění pomalého hrnce z kameniny do ohřívacího podstavce vařte vždy s nasazenou poklicí.
2. Otočte knoflíkem časového spínače na potřebnou dobu vaření. Na panelu se zobrazí doba vaření a spustí se odpočítávání. Rozsah doby vaření je od 30 minut až do 20 hodin po 30 minutových intervalech. Po uplynutí doby vaření se pomalý hrnec automaticky přepne na hodnotu TEPLÁ ( ).
   POZNÁMKA: Nedoporučujeme nechávat hrnec na hodnotě TEPLÁ ( ) déle než 4 hodiny.
   POZNÁMKA: Pokud časový spínač nenastavíte, bude pomalý hrnec spuštěn na vybrané hodnotě teploty do doby, než jej vypnete.
3. Po uvaření jídla otočte knoflík teploty na hodnotu VYP (○) a odpojte přístroj ze zásuvky. Před mytím pomalého hrnce jej nechte vystydnout.

PEČENÍ/GRILOVÁNÍ

Pomalý hrnec z kameniny lze také používat jako klasický pekáč do trouby.

POZNÁMKY K POUŽITÍ

- Dojde-li k výpadku elektřiny, požití jídla zřejmě nebude bezpečné. Nevíte-li přesně, jak dlouho tento výpadek trval, doporučujeme jídlo vyhodit do odpadu.
- Vařte vždy s nasazenou poklicí po doporučenou dobu. Během prvních dvou hodin vaření poklici neodstraňujte.
- Vyjímatelný pomalý hrnec z kameniny lze používat v klasické i mikrovlnné troubě. Viz níže uvedená tabulka.
- Při manipulaci s hrncem z kameniny nebo přemísťování ohřívacího podstavce vždy používejte držadla či chňapky. Držadla budou po používání hrnce horká.
- Při pokládání horkého hrnce z kameniny na stoly či pracovní desky VŽDY používejte podstavec nebo
- Vyjímatelný hrnec z kameniny s poklicí lze používat na varných deskách*, v klasických a mikrovlnných troubách a také v chladničce. V hrnci z kameniny NIKDY nenechte zmrznout vodu ani jídla obsahující vodu.
- Z důvodu jedinečného výrobního procesu kameniny se na glazovaném povrchu pomalého hrnce vytváří vzhledové variace. Jde o normální jev, který neovlivňuje použití výrobku.
- Po uvaření jídla a před mytím hrnce odpojte přístroj ze zásuvky.
- Jídla v pomalém hrnci znovu neohřívejte. K ohřátí jídla použijte klasickou či mikrovlnnou troubu nebo varnou desku.

Při vaření na elektrické varné desce vždy používejte tepelnou mřížku.

Použití: Díl	Myčka na nádobí	Klasická trouba	Mikrovlnná trouba	Varná deska	Grilování
Poklice	Ano	Ano	Ano	Ano	Ne
Kamenina	Ano	Ano	Ano	** Ano	Ano

* Při vaření na elektrické varné desce (spirálové či keramické) musí být použita tepelná mřížka.
** Hrnec z kameniny používejte na jednom z velkých vařičů pouze při nízké či střední teplotě.

SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:34 AM Page 71

MYTÍ POMALÉHO HRNCE

- Před mytím pomalý hrnec VŽDY vypněte, odpojte z elektrické zásuvky a nechte vychladnout.
- Poklici a pomalý hrnec z kameniny lze mýt v myčce na nádobí nebo v horké mýdlové vodě. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani drátěnky. Nečistoty lze obvykle vyčistit hadříkem, houbou či gumovou špachtlí.
  Chcete-li odstranit vodní mapy a jiné skvrny, použijte neabrazivní čistič nebo ocet.
- Poklice není odolná proti náhlým změnám teploty. Je-li poklice horká, nemyjte ji ve studené vodě.
- Vnější část ohřívacího podstavce lze umýt pomocí měkkého hadříku a teplé mýdlové vody. Nádobí osušte. Nepoužívejte abrazivní čistidla.
  POZOR: Ohřívací podstavec nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny.

RADY A TIPY

RADY A TIPY

- Vaříte-li podle receptu vyžadujícího nevařené nudle, makaróny či jiné těstoviny, před jejich přidáním do pomalého hrnce je povařte na varné desce, aby trochu změkly.
- Vaříte-li podle receptu vyžadujícího vařenou rýži, zamíchejte nevařenou rýži s ostatními přísadami a přidejte 60 ml tekutiny na 60 ml nevařené rýže. U celodenního vaření lze docílit nejlepší výsledky použitím dlouhozrnné rýže.

FAZOLE

- Fazole musejí být před zamícháním s cukrem nebo kyselými jídly zcela měkké. Fazole tvrdnou pod vlivem cukru a kyselých látek, jež tak zabraňují změknutí.
- Sušené fazole – zejména červené vlašské – je třeba před přidáním do jídla uvařit. Zalijte fazole (1 objemový díl) neslanou vodou (3 objemové díly) a uveďte do varu. Povařte 10 minut, snižte ohřev, zakryjte poklicí a zvolna vařte 1½ hodiny nebo do doby, než fazole změknou. Chcete-li máčet fazole ve vodě, učiňte tak před vařením. Po máčení či vaření slijte všechnu vodu.
- Jako náhradu za sušené fazole lze použít vařené fazole v konzervě.

ZELENINA

- Celá řada druhů zeleniny si může díky pomalému vaření a nízkým teplotám zachovat lahodnou chuť. V pomalém hrnci se zelenina nepřevařuje jako v troubě nebo na varné desce.
- Při vaření podle receptů se zeleninou a masem vložte do hrnce z kameniny nejdříve zeleninu a pak maso. V pomalém hrnci se zelenina obvykle vaří pomaleji než maso.
- Vaření zeleniny se usnadní jejím umístěním blízko okrajů nebo na dno hrnce z kameniny. Nasekanou či nakrájenou zeleninu zamíchejte s dalšími přísadami.
- Protože lilek je velmi aromatický, je vhodné jej před přidáním do pomalého hrnce předvařit nebo opéct.

TEKUTINY

- Ve většině případů není potřeba použít více než 120 až 240 ml tekutin, protože šťávy v mase a zelenině se při pomalém vaření uchovávají více než při klasickém vaření.
- Při převodu receptů z klasického vaření na pomalé použijte přibližně polovinu doporučeného množství tekutin s výjimkou receptů, které obsahují nevařenou rýži či těstoviny.

MLÉKO

- Mléko, smetana a kyselá smetana se během dlouhého vaření rozkládají. Pokud možno je přidávejte v posledních patnácti minutách až půl hodině vaření, aby se stačily pouze prohřát
- Mléko může být nahrazeno kondenzovanými polévkami, které lze vařit dlouhou dobu.

POLÉVKY

- Některé recepty na polévky požadují 1,9 až 2,8 litru vody. Do pomalého hrnce přidejte nejdříve ostatní přísady polévky a potom je zalijte vodou pouze tak, aby zůstaly zakryté. Chcete-li řidší polévku, před podáváním přidejte více tekutin.
- Pokud polévkové recepty na bázi mléka neobsahují jinou tekutinu pro úvodní vaření, přidejte 240 až 480 ml vody. Protože se mléko, smetana a kyselá smetana při ohřátí nad bod varu rozkládají, opatrně je zamíchejte do jídla na konci vaření.

MASO

- Z masa vyřízněte tuk, dobře jej utřete či opláchněte a osušte papírovými utěrkami. Opečení masa na samostatné pánvi nebo v pekáči zajistí vypečení tuku před pomalým vařením a zároveň jídlu dodá výraznější a lahodnější chuť.
- Vhodnou velikostí pro pomalý hrnec jsou větší pečeně, kuřata nebo kýty. Používejte vykostěné pečeně nebo kýty od 1,4 do 2,7 kg.
- V pomalém hrnci se také dobře vaří porce masa s kostmi, jako jsou žebírka, kotlety nebo kusy krocana či krůty. Vařit lze krocaní či krůtí stehna a prsíčka až do 2,7 kg.
- Použijete-li menší pečeni, upravte množství zeleniny či brambor, aby byl hrnec z kameniny zaplněn do ½ až ¾.
- Mějte na paměti, že velikost masa a doporučená doba vaření jsou pouze přibližné hodnoty. Přesná hmotnost pečeně, kterou lze uvařit v pomalém hrnci, závisí na konkrétním řezu, vlastnostech masa a struktuře kostí.
- Při vaření s předvařenými fazolemi, ovocem nebo lehčí zeleninou - jako jsou houby, krájená cibule, lilek či jemně nasekaná zelenina - nakrájejte maso na menší kousky. Tím se zajistí vaření jídla stejnou rychlostí.
- Libové maso, jako je kuře nebo vepřová svíčková, se vaří rychleji než maso, které je více prorostlé šlachami a tukem, jako je hovězí na guláš nebo vepřové koleno.
- Maso je třeba umístit tak, aby spočívalo na kameně a nedotýkalo se poklice.
- Vaříte-li mražené maso (jako jsou pečeně či kuřata), musíte nejdříve přidat alespoň 1 hrnek teplé tekutiny. Tekutina slouží jako “tlumicí prvek” k prevenci náhlých změn teploty. U většiny receptů obsahujících mražené masové kostky vařte maso další 4 hodiny na hodnotě NÍZKÁ nebo 2 hodiny |na hodnotě VYSOKÁ. Velkým kusům mraženého masa trvá daleko déle, než rozmrznou a změknou.

RYBY

- Ryby se vaří rychle, a proto je vhodné je přidat ke konci vaření v posledních patnácti minutách až hodině vaření.

SPECIALITY

- Speciality, jako jsou plněná žebírka či masové závitky, plněné kapustové listy, plněné papriky nebo pečená jablka, lze uspořádat v jediné vrstvě, aby se snadno vařily a atraktivně vypadaly při podávání.

BYLINKY

- Čerstvé bylinky doplňují chuť a barvu, jsou-li přidávány ke konci vaření, ale jídla s kratší dobou vaření snesou i výrazně aromatické čerstvé byliny, jako jsou rozmarýn a tymián. U mnoha čerstvých bylinek přidaných na začátku vaření dojde po delší době vaření ke ztrátě aroma. Mleté či sušené bylinky a koření se dobře hodí pro pomalé vaření a lze je přidat na začátku, ale používejte je spíše méně a podle chuti na konci vaření pokrm případně dochuťte, včetně pepře a soli. Aromatičnost všech bylinek a koření se může výrazně měnit v závislosti na jejich konkrétní síle i životnosti, a proto se vždy doporučuje je ochutnat a případně upravit dochucení těsně před podáním jídla.

SCVI600BS-I_07MLM1.qxd 6/14/07 9:34 AM Page 73

ZÁRUKA

DOKLAD O KOUPI PŘÍSTROJE PEČLIVĚ USCHOVEJTE. JE POTŘEBA PŘI REKLAMACI V RÁMCI TÉTO ZÁRUKY.

- Záruční doba na tento výrobek je 2 roky.
- V případě poruchy laskavě odneste výrobek do prodejny, kde jste ho zakoupili. Předložte také doklad o koupi a tento záruční list.
- Práva a výhody v rámci této záruky doplňují vaše zákonná práva, která nejsou touto zárukou dotčena.
- Holmes Products Europe provede zdarma během stanovené doby opravu nebo výměnu kterékoliv vadné části přístroje za předpokladu, že:
  - Nás o této vadě neprodleně informujete.
  - Na přístroji nebyly provedeny žádné změny ani nebyl používán nesprávným způsobem nebo opraven osobou, která k tomu nemá oprávnění společnosti Holmes Products Europe.
- V rámci této záruky se neudělují žádná práva osobě, která získá přístroj použitý, nebo ke komerčnímu či veřejnému použití.
- Na opravený nebo vyměněný přístroj se bude vztahovat záruka po zbývající dobu záruční lhůty.

TENTO PŘÍSTROJ BYL VYROBEN PODLE SMĚRNIC EHS 73/23/EEC, 2004/108/EC A 98/37/EEC.

Vysloužilé elektrické výrobky by neměly být vyhozeny s domácím odpadem. Recyklujte je v místech s příslušným zařízením. Podrobnější informace o recyklaci a WEEE naleznete na následujícím webovém serveru: www.jardencs.com nebo e-mail info-europe@jardencs.com